



ORLANDI
CONTUCCI PONNO

CHARDONNAY COLLI APRUTINI I.G.T. LABYRINTHO

TIPOLOGIA: Chardonnay Colli Aprutini I.G.T.

VITIGNO: 100% Chardonnay.

DESCRIZIONE GENERALE: questo vino è stato prodotto da uve Chardonnay di un vecchio vigneto impiantato agli inizi degli anni '90 utilizzando una selezione clonale Francese. Abbiamo posto la massima attenzione nella cura e protezione del vigneto con interventi mirati a salvaguardare la qualità delle uve per avere un prodotto sano, in grado di arrivare a completa maturazione, elemento essenziale per poter fermentare il mosto in legno. L'utilizzo di quest'ultimo deve essere monitorato per garantire freschezza e profumi complessi, evitando l'impronta di vaniglia tipica del legno nuovo, ed esaltare il corpo, struttura rotondità e longevità come solo il legno riesce a fare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: raccolta manuale delle uve selezionate per integrità dei grappoli. Defecazione statica. Lentissima fermentazione in carati di rovere francesi nuovi per esaltare le sue potenzialità organolettiche. Matura sulle fecce fini, il vino viene imbottigliato a fine estate e lasciato riposare in bottiglia per un anno ancora prima di essere commercializzato.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: dorato intenso.

OLFATTO: sentori floreali, di crosta di pane, banana.

GUSTO: gusto armonioso buona sapidità al palato, lunga persistenza.

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

BOTTIGLIA: bordolese conica.

TAPPO: sughero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: è molto importante servire questo vino mai al di sotto di 15°C per permettergli di "aprirsi" e di esprimersi.

BICCHIERE CONSIGLIATO: tulipano.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: almeno 5 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: piatti a base di pesce di mare profondo al forno, formaggi stagionati.

www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA