



ORLANDI
CONTUCCI PONNO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. RUBIOLO

TIPOLOGIA: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

VITIGNO: 100% Montepulciano d'Abruzzo.

DESCRIZIONE GENERALE: vino giovane e fresco, di buona qualità e con elevati standard organolettici che esprime il carattere varietale del vitigno senza dimenticare la gradevolezza e la facile beva del prodotto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: raccolta manuale delle uve; dopo la fermentazione matura in acciaio per 8 mesi e poi imbottigliato con i primi caldi di inizio estate. L'obiettivo è di ottenere un Montepulciano che rispecchi le sue caratteristiche strutturali rimanendo fresco alla beva.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: rosso amaranto intenso.

OLFATTO: profumo varietale e di frutti rossi maturi.

GUSTO: sapore sapido e pieno con giusta morbidezza dei tannini.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

BOTTIGLIA: borgognotta 750 ml .

TAPPO: sughero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO: calice tulipano.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: nato per essere giovane, la tappatura garantisce la sua giovinezza per almeno 2 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: pasticci gratinati di ogni tipo, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.



www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA