



ORLANDI  
CONTUCCI PONNO

## SAUVIGNON COLLI APRUTINI I.G.T. GHIAIOLO

---

**TIPOLOGIA:** Sauvignon Colli Aprutini I.G.T.

**VITIGNO:** 100% Sauvignon Blanc.

**DESCRIZIONE GENERALE:** l'idea di produrre un vino Sauvignon Blanc è nata alla fine degli anni '70 dopo aver constatato l'analogia dell'impasto dei nostri terreni con quelli di alcune zone molto pregiate dell'Alto Bordoiese. Malgrado la totale assenza di questo vitigno nella nostra Regione, e quindi di esperienze precedenti, abbiamo voluto tentare di produrre questo vino dal profumo così tipico di sambuco ed erba bagnata e dal caratteristico sapore fruttato. Così è nato il Ghiaiole che può vantare di essere stato il primo Sauvignon prodotto in Abruzzo.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** raccolta manuale delle uve in tempi differenziati per ottenere vasche con acidità diverse. Pigiatura soffice; sedimentazione naturale dei mosti e fermentazione a bassa temperatura, in acciaio. Riposa l'inverno sulle fecce fini. Viene imbottigliato ad Aprile.

### ESAME ORGANOLETTICO

**VISTA:** tenue con riflessi caldi.

**OLFATTO:** tipico, varietale, intenso e persistente.

**GUSTO:** morbido e strutturato che conferma al gusto le sensazioni del suo bouquet.

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol.

**BOTTIGLIA:** bordolese conica 750 ml.

**TAPPO:** sughero.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°C.

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** tulipano grande.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** la produzione destinata al mercato in quanto consumata nell'arco dell'anno commerciale.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** antipasti di mare, tutti i piatti di pesce crudo e cotto, molluschi, formaggi stagionati o erborinati come il gorgonzola.

[www.orlandicontucciponno.it](http://www.orlandicontucciponno.it)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA