ORLANDI CONTUCCI PONNO

Terre d'Abruzzo I.G.T. Sauvignon *Ghiaiolo*

DENOMINAZIONE: Terre d'Abruzzo I.G.T. Sauvignon

VITIGNO: 100% Sauvignon Blanc

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Sud/Sud-Ovest in leggera pendenza a 200 metri s.l.m. nel comune di Roseto degli Abruzzi

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Franco calcareo ricco di scheletro

RESA PER ETTARO: 70 q.li

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve in tempi differenziati per ottenere acidità diverse e con selezione delle uve migliori

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata pigiatura soffice. Segue la fermentazione del solo mosto fiore in assenza di bucce. Tale processo avviene a bassa temperatura, in vasche di acciaio inox. Conclusa la fermentazione alcolica il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini per tutto l'inverno, per poi essere imbottigliato nel mese di marzo.

VISTA: Giallo paglierino tenue ma lucente

OLFATTO: Apre su note vegetali come la menta poi su quelle fruttate di buccia d'arancia a uva spina

GUSTO: Calore immediato a sostegno della mineralità territoriale e della vivace freschezza

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

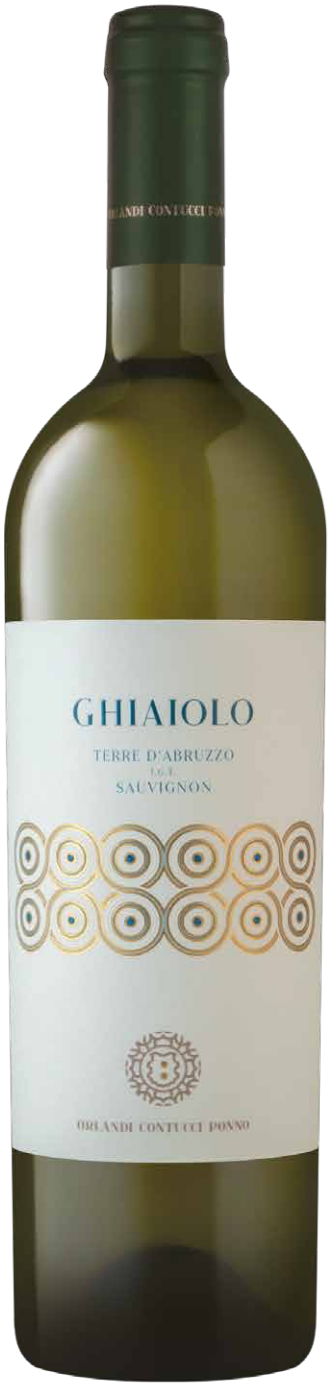
BOTTIGLIA: Bordolese conica 750 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice a tulipano grande

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Si sposa bene con antipasti di mare, piatti di pesce sia crudo che cotto. Consigliato anche con formaggi stagionati o erborinati come il gorgonzola



www.orlandicontucciponno.it

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA