



ORLANDI  
CONTUCCI PONNO

## CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C. VERMIGLIO

---

**TIPOLOGIA:** Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

**VITIGNO:** 100% Montepulciano d'Abruzzo.

**DESCRIZIONE GENERALE:** dalle uve di Montepulciano vinificate in bianco nasce il Cerasuolo, vino fresco e giovane da gusto fruttato e dal colore "Vermiglio". È un vino d'annata, con una notevole struttura e di grande piacevolezza che si fa apprezzare specialmente nella stagione calda, servito fresco sia come aperitivo che accompagnando qualunque cibo.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** raccolta manuale delle uve. Pigiatura soffice. Vinificazione di solo mosto fiore in assenza di bucce. Fermentazione controllata. Lunga permanenza sulle fecce fini a temperature controllate. Si imbottiglia ai primi di aprile.

### ESAME ORGANOLETTICO

**VISTA:** caratteristico colore vermiglio tendente al rosato.

**OLFATTO:** gradevole fruttato e leggermente aromatico.

**GUSTO:** armonico e fruttato con una buona persistenza al palato.

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

**BOTTIGLIA:** bordolese 750 ml.

**TAPPO:** sughero.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 11°C.

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** calice.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** se si vuole apprezzare la sua freschezza e aromaticità consumare entro 2 anni.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** pasta alla chitarra a base di pesce, raccomandato con i crostacei, e i brodetti o zuppe di pesce, come anche con formaggi molli e carni bianche.



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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA