



ORLANDI
CONTUCCI PONNO

COLLE FUNARO CABERNET COLLI APRUTINI I.G.T.

TIPOLOGIA: Colli Aprutini I.G.T.

VITIGNO: Cabernet Sauvignon 80%; Carbenet Franc 20%

DESCRIZIONE GENERALE: La nostra azienda è stata la prima ad introdurre il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon in Abruzzo. Le ragioni che hanno indotto tale scelta sono molteplici, non ultima quella delle particolari caratteristiche qualitative di questi vitigni, complementari l'uno all'altro, e con antiche origini – si dice che il Cabernet Sauvignon fosse già conosciuto ai tempi di Plinio il Vecchio sotto il nome di Biturica, dal nome dei vecchi abitanti del Médoc che producevano questo vino apprezzatissimo a Roma. Le particolari condizioni climatiche e l'im-pasto dei suoli ci ha spinto quarant'anni fa a tentare di produrre un vino morbido e profumato, che ben si presta all'invecchiamento, a dimostrazione della particolare vocazione viticola della nostra zona.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Raccolta manuale delle uve; pigiatura soffice con lunga permanenza sulle bucce e fermentazione di 12/15 giorni a temperatura controllata. Maturato per 12 mesi parte in barriques di 2 anni e parte in tonneau. Affinamento in bottiglia per circa un anno.

VISTA: Rosso rubino tendente al granato

OLFATTO: Bouquet persistente e vellutato

GUSTO: Morbido, pieno e armonico

GRADO ALCOLICO: 12,5% - 13,5% vol

BOTTIGLIA: Bordolese conica

TAPPO: Sughero 26 x 49

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Grand ballon.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Ottima. Abbiamo bottiglie di vent'anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Piatti a base di carni rosse, selvaggine.

www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA