



ORLANDI  
CONTUCCI PONNO

## CABERNET COLLI APRUTINI I.G.T. COLLE FUNARO

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

**VITIGNO:** 80% Cabernet Sauvignon, 20% Carbenet Franc.

**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'impasto 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 8/12 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. Viene imbottigliato a Giugno.

### ESAME ORGANOLETTICO

**VISTA:** rosso rubino tendente al granato.

**OLFATTO:** bouquet persistente e vellutato.

**GUSTO:** morbido, pieno e armonico.

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

**BOTTIGLIA:** bordolese conica.

**TAPPO:** sughero.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** grand ballon.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** ottima.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** piatti a base di carni rosse, selvaggine.

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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA