



ORLANDI
CONTUCCI PONNO

COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.G. RISERVA

TIPOLOGIA: Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G.

VITIGNO: 100% Montepulciano d'Abruzzo.

DESCRIZIONE GENERALE: terreni di uno speciale impasto alluvionale e il microclima favorito dalla vicinanza del Gran Sasso, mitigato dalle brezze marine, permettono ai nostri vigneti di esprimersi al meglio. Queste particolarità, proprie della sottozona Colline Teramane, ci permettono di effettuare vendemmie anche tardive. La Riserva viene imbottigliata solo se l'annata corrisponde ai requisiti di carattere, complessità e potenza, qualità che vorremmo questo vino esprimesse.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: raccolta manuale in tempi differenziati e con selezione delle uve migliori. Vinificazione con macerazione pilotata sulla base dei dati qualitativi delle uve dell'annata vendemmiata. Il vino si affina parte in legni piccoli di primo passaggio e tonneaux. La durata media dell'elevamento in legno è di circa 24/30 mesi e successivamente il vino perfeziona il suo affinamento in bottiglia per un anno.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: rosso rubino intenso con riflessi granato.

OLFATTO: persistente, sentori tipici.

GUSTO: morbido e strutturato cercando l'eleganza più che la robustezza.

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

BOTTIGLIA: borgognotta pesante 750 ml.

TAPPO: sughero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°- 20°.

Si consiglia di scaraffare prima di servire.

BICCHIERE CONSIGLIATO: calice da rosso, grand ballon.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: la bottiglia coricata in ambiente con temperature controllate può vivere 20 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: carni al forno, selvaggina grossa, brasati e stracotti.

www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA