



ORLANDI CONTUCCI PONNO

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva D.O.C.G.

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

VITIGNO: 100% Montepulciano

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 limoso

RESA PER ETTARO: 60 q.li

VENDEMMIA: Raccolta manuale 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 pigio-diraspatura. Vinificazione con macerazione controllata sulla base dei dati qualitativi delle uve dell'annata. Dopo la svinatura e l'avvenuta fermentazione malolattica il vino continua l'affinamento in legni piccoli di primo passaggio e tonneau. La durata media dell'elevamento in legno è di circa 24 - 30 mesi. Il vino perfeziona il suo affinamento in bottiglia per circa un anno, al termine del quale il prodotto sarà pronto per la vendita. Il vino è prodotto solo nelle annate migliori

VISTA: Rosso rubino intenso e profondo con riflessi granati

OLFATTO: Ampio bouquet di note fruttate e speziate come amarene, more, arancia rossa, chiodi di garofano e cannella

GUSTO: Energico e corposo ma elegante e persistente

GRADO ALCOLICO: 14% vol

BOTTIGLIA: Borgognotta pesante 750 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 18 e 20°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Grand ballon

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: È il giusto accompagnamento per carni al forno, selvaggina grossa, brasati e stracotti



www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA