



ORLANDI  
CONTUCCI PONNO

## TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE D.O.C. Podere COLLE DELLA CORTE

**TIPOLOGIA:** Trebbiano d'Abruzzo Superiore D.O.C.

**VITIGNO:** 90% Trebbiano d'Abruzzo, 10% Passerina.

**DESCRIZIONE GENERALE:** nonostante la grande diffusione del Trebbiano su tutto il territorio Italiano, abbiamo cercato di produrre un vino che privilegi gli aspetti più qualitativi di questo vitigno. Abbiamo voluto aderire al disciplinare della denominazione di "Trebbiano Superiore" che richiede un'attenta cura del vigneto, la riduzione della produzione e la selezione dei grappoli migliori per arrivare ad una vinificazione mirata all'estrazione dei profumi e dei sapori, spesso dimenticati, di questo vitigno tradizionale e che ritroviamo in questo vino sapido, dal sentore floreale e di frutta fresca.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** raccolta manuale delle uve. Le uve vengono raccolte in due tempi per potere avere il tempo di effettuare l'abbattimento delle temperature di raccolta, condizione essenziale per l'estrazione di alcuni profumi varietali. Pigiatura soffice. Un 50% fermenta e matura in botti in legno da 25HL e un 50% in acciaio a bassa temperatura. Rimane a lungo sulle fecce fini a temperatura controllata. Imbottigliamento a fine marzo.

### ESAME ORGANOLETTICO

**VISTA:** paglierino chiaro.

**OLEFATTO:** gradevole profumo floreale e di mela, buona mineralità data dal suo terroir.

**GUSTO:** sapore leggermente fruttato, asciutto e sapido.

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

**BOTTIGLIA:** bordolese 750 ml.

**TAPPO:** sughero.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 11°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** calice tulipano.

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** vino da consumarsi preferibilmente giovane ma comunque non oltre i 2 anni.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** primi piatti di pasta al forno, torte di verdure, piatti di pesce e carni bianche.

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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA