



ORLANDI
CONTUCCI PONNO

PECORINO TERRE DI CHIETI I.G.T.

TIPOLOGIA: Terre di Chieti I.G.T.

VITIGNO: 100% Pecorino

DESCRIZIONE GENERALE: Vino fresco, strutturato, con buona acidità ottenuto da uve pecorino.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Raccolta manuale delle uve. Criomacerazione per l'estrazione dei profumi seguita da una pigiatura soffice. Fermentazione e temperatura controllate in acciaio dove il vino rimane per quattro mesi fino all'imbottigliamento che viene effettuato nella primavera successiva. Rimane in bottiglia per due mesi prima della vendita.

VISTA: Giallo paglierino con lievi riflessi tendenti al verde.

OLFATTO: Tipici della frutta tropicale e di fiori bianchi e ginestra.

GUSTO: Gradevole, fresco di buona acidità, sapido, ben strutturato.

GRADO ALCOLICO: 12,5/13% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice tulipano

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Vino da consumarsi preferibilmente giovane ma comunque non oltre i due anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Da bere a tutto pasto, consigliato per piatti di pesce, dove l'acidità ricopre un ruolo determinante. Non disdegna l'abbinamento con brodetto, i quali richiedono vini di buona struttura.



www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA