



ORLANDI CONTUCCI PONNO

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G. Podere La Regia Specula

DENOMINAZIONE: Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo 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: 90 q.li

VENDEMMIA: Manuale con selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata pigio-diraspatura a cui segue la fermentazione in vinificatori d'acciaio. Dopo la svinatura e l'avvenuta fermentazione malolattica, il vino continua la sua maturazione in botti da 20 hl per almeno 12 mesi. Il vino prosegue la sua elevazione in bottiglia per altri 6 mesi prima della commercializzazione

VISTA: Rubino con riflessi granati

OLFATTO: Fragrante ed eclettico con note di pepe nero e cannella a cui seguono amarene in confettura e petali di rosa rossa appassita

GUSTO: Assaggio orientato sulle morbidezze con una schietta sapidità e un tannino voluminoso ma levigato

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Ballon

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale da servire con secondi piatti a base di carne come arrosti di animali da cortile e selvaggina. Si accompagna bene anche con formaggi di media stagionatura



www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA