



ORLANDI CONTUCCI PONNO

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

- DENOMINAZIONE:** Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G.
- VITIGNO:** 100% uve Montepulciano d'Abruzzo provenienti dal vigneto Sotto Villa
- 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 diraspatura e raffreddamento del pigiato. Successivamente una macerazione a freddo di un paio di giorni circa, avviene la fermentazione alcolica. Dopo la svinatura e l'avvenuta fermentazione malolattica, il vino continua la sua maturazione in botti da 25 hl fino all'autunno successivo. 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, ciliegie, viola e petali di rosa
- GUSTO:** Grande profondità, sapido, avvolgente, strutturato ed elegante
- 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 arrostiti di animali da cortile e selvaggina. Si accompagna bene anche con primi con carne, formaggi di media stagionatura e affettati



www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA