



ORLANDI CONTUCCI PONNO

Colli Aprutini Cabernet I.G.T. Colle Funaro

DENOMINAZIONE: Colli Aprutini Cabernet I.G.T.

VITIGNO: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

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 limo-argilloso

RESA PER ETTARO: 80 q.li

VENDEMMIA: Manuale con selezione delle uve in vigna

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata pigio-diraspatura. Segue la fermentazione alcolica a una temperatura controllata per una durata di 8 -12 giorni con permanenza sulle bucce. Al termine di questa fase, inizia il periodo di invecchiamento che dura 12 mesi e si effettua parte in barriques di 2 anni e parte in tonneau. A seguito dell'imbottigliamento nel mese di giugno, si procede con l'affinamento in bottiglia per circa un anno, al termine del quale il prodotto sarà pronto per la vendita

VISTA: Rubino intenso tendente al granato vivace

OLFATTO: Bouquet persistente e vellutato di peperone, ribes, uvetta con cenni di fiori appassiti

GUSTO: Morbido, pieno e armonico con un tannino potente ma non ruvido

BOTTIGLIA: Bordolese conica

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Grand ballon

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Trova la sua essenza accompagnando piatti importanti a base di carni rosse e selvaggina



www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA