



ORLANDI CONTUCCI PONNO

## Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. Petronilla

---

**DENOMINAZIONE:** Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

**VITIGNO:** 100% da uve autoctone abruzzesi a bacca rossa, come da disciplinare

**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:** 120 q.li

**VENDEMMIA:** Manuale con selezione delle uve in vigna

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** L'uva appena vendemmiata viene sottoposta ad un'immediata pigiatura soffice. Segue la fermentazione del solo mosto fiore dopo essere rimasto a contatto con le bucce per qualche ora. Tale processo si esegue a temperature controllate in vasche di acciaio inox nelle quali il vino prosegue il periodo di affinamento che dura qualche mese. A seguire avviene l'imbottigliamento che si effettua nelle prime settimane di febbraio

**VISTA:** Limpido rosa chiaro

**OLFATTO:** Fragranza di frutti rossi e fiori freschi

**GUSTO:** Fresco ed equilibrato con note di ciliegie, visciola e fichi d'India

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

**BOTTIGLIA:** Borgognotta 750 ml

**TAPPO:** Sughero

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice a tulipano

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 11°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Questo vino fresco e leggero ben si adatta a un uso quotidiano da tutto pasto. Si consiglia in abbinamento a primi piatti e a brodetti di pesce



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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA