



ORLANDI
CONTUCCI PONNO

ABRUZZO PECORINO SUPERIORE D.O.C. PECORINO

TIPOLOGIA: Abruzzo Pecorino Superiore D.O.C.

VITIGNO: 100% Pecorino

DESCRIZIONE GENERALE: vino fresco, strutturato, con marcata acidità varietale ottenuto da uve Pecorino, vitigno recuperato nei primi anni '90 del secolo scorso dopo che in passato se ne erano perse le tracce dopo la distruzione della fillossera e conseguentemente abbandonato e sostituito con varietà più produttive e, quindi, più remunerative.

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.

ESAME ORGANOLETTICO

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: 13,5% 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