



ORLANDI
CONTUCCI PONNO

VERMIGLIO CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.

TIPOLOGIA: Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

VITIGNO: Montepulciano Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE: Proviene dal mosto fiore delle migliori uve di Montepulciano vinificate in bianco. È un vino fresco e complesso allo stesso tempo, dal gusto fruttato e dal colore vivo e accattivante. È un vino d'annata, da bere giovane, che si fa apprezzare specialmente nella stagione estiva, servito fresco.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Raccolta manuale delle uve. Pigiatura soffice. Vinificazione di solo mosto fiore in assenza di bucce. Fermentazione controllata. Malolattica e lunga permanenza sulle fecce fini a temperature controllate. Si imbottiglia ai primi di aprile.

VISTA: Caratteristico colore vermiglio tendente al rosato.

OLFATTO: Gradevole fruttato e leggermente aromatico.

GUSTO: Armonico e fruttato con una buona persistenza al palato.

GRADO ALCOLICO: 12,5/13% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese 750 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Se si vuole apprezzare la sua freschezza e aromaticità consumare entro 2 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Pasta alla chitarra a base di pesce, raccomandato con i crostacei, e i brodetti o zuppe di pesce, come anche con formaggi molli e carni bianche.

www.orlandicontucciponno.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA