



LA QUERCIA

COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG RISERVA MASTROBONO

CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG Riserva

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Montepulciano 100%

GRADAZIONE: 14% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Tracce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Borgognotta Storica da litri 0,75 e Borgognotta Storica Magnum da litri 1,5

TERRENO: Medio impasto

ALTITUDINE: 210 - 260 m s.l.m.

VENDEMMIA: Raccolta manuale, ultima decade di ottobre previa selezione uve in vigneto

VINIFICAZIONE: L'uva, privata del raspo, viene trasportata all'interno di serbatoi di cemento vetrificato. Il pigiato viene avviato alla fermentazione che avviene a temperatura controllata con picchi che non superano i 30 °C. La macerazione si protrae per circa 40 giorni e oltre dopo la fine della fermentazione, con la movimentazione quotidiana della massa attraverso rimontaggi manuali. Dopo la svinatura, si lascia "riposare" sulle sue fecce per circa 7 mesi in serbatoi d'acciaio, per poi permettere l'evoluzione naturale del vino, facendolo maturare in botti grandi di rovere di Slavonia per 24 - 36 mesi. Il vino viene imbottigliato senza nessuna chiarifica e filtrazione, quindi viene affinato in bottiglia per circa un anno.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2003

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il Mastrobono Riserva è caratterizzato da un colore rubino intenso ed impenetrabile, al naso offre una miscela di profumi di confettura di prugne e amarene con richiami al cioccolato ed alla liquirizia con leggeri sentori di tabacco. Al gusto, il tannino perfettamente integrato e la materia fruttata ben fusa alle spezie avvolgono il palato in modo potente e persistente.

ABBINAMENTI: Un vino rosso di grande potenza che può accompagnare una conversazione o la lettura di un libro, da bere da solo o con cioccolato fondente. Se degustato a pasto, consigliamo di abbinarlo a piatti a base di selvaggina, ma anche arrostiti di vitello, suino e agnello. Da abbinare a questo rosso è la pecora alla callara.



RICONOSCIMENTI

I VINI DI
VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023
Valutazione: TRE STELLE ★★ ★



GUIDA VINI BUONI D'ITALIA TCI 2023
Valutazione: QUATTRO STELLE ★★ ★ ★