



# 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 cioccolata fondente.

Se degustato a pasto, consigliamo di abbinarlo a piatti a base di selvaggina, ma anche arrosti di vitello, suino e agnello. Da abbinare a questo rosso è la pecora alla callara.



### RICONOSCIMENTI



**GUIDA VINI BUONI D'ITALIA TCI 2023**  
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane  
MASTROBONO RISERVA  
Valutazione: QUATTRO STELLE ★★★★★



**GUIDA VERONELLI 2023**  
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane  
MASTROBONO RISERVA  
Valutazione: TRE STELLE ★★ ★