



THE ITALIAN
WINE COMPETITION

di Civiltà del bere



La Quercia

Primamadre, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg 2012



da 90 a 94

La parola alla Giuria

«Rosso rubino di media intensità con lievi note granate. Naso sobrio e complesso dato da ricordi di frutta sotto spirito, tostature e cioccolato. Acidità evidente al palato, con tannini finissimi e ben integrati. Finale lungo e fruttato»

«Porpora fitto alla vista. Bella evoluzione al naso con toni di sottobosco, elementi selvatici e un qualcosa di sanguigno. Palato polposo, succoso, ben delineato, ancora selvatico, quasi ematico, ma invitante e con un buon tannino integrato. Vino dal bel carattere»

«Colore di media intensità, rosso granata. Naso abbastanza intenso con note di pepe nero e mix di frutti rossi e neri, cuoio e richiami tostati. Palato secco, fresco, tannini ben equilibrati, alcol ben integrato. Finale persistente e fruttato: piacevole»



La Quercia

Santapupa, Abruzzo Montonico Superiore Doc 2018



da 85 a 89

La parola alla Giuria

«Giallo paglierino intenso e brillante. Naso di bella integrità, pieno e pulito, con richiami di frutta esotica non troppo dolce. Bocca ricca e gustosa che manca, però, di adeguata acidità per sorreggere un sorso pieno, ma non ben disteso»

«Colore giallo oro. Olfatto con ricordi di fiori di mandorla e ciliegio, poi pesca e un tocco di latte di soia. Palato fresco, molto semplice ed equilibrato, manca solo un po' di corpo. Finale corto»

«Giallo paglierino quasi dorato. All'olfatto è molto piatto e abbastanza neutro (lievi sentori erbacei, floreali e di frutta fresca). In bocca è abbastanza morbido, ma chiude corto»