



LA QUERCIA

MONTEPULCIANO LA QUERCIA



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo DOC

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Montepulciano 100%

GRADAZIONE: 13,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Tracce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 18 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Bordolese Tiffany da litri 0,75 e Bordolese Italiana da litri 3

TERRENO: Medio impasto

ALTITUDINE: 210 m s.l.m.

VENDEMMIA: Raccolta a mano, seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE: L'uva diraspata e pigiata viene immessa nei fermentini in cemento vetrificato, dove inizia la fermentazione. Dopo la fine della fermentazione, la macerazione continua per altri dieci giorni, per un totale di circa venti. In seguito alla svinatura, inizia l'affinamento in acciaio che si concluderà con almeno quattro - sei mesi in bottiglia.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1970

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il Montepulciano La Quercia è un vino rosso di buon corpo, sapido e giustamente tannico. Per questo rosso al naso si riscontrano splendide note di prugna, frutti di bosco e ciliegie con un finale di erbe e spezie.

ABBINAMENTI: Il Montepulciano La Quercia si abbina molto bene con salumi di cacciagione. Il suo gusto lo rende eccellente compagno di primi piatti a base di carne e ragù bianco, o polenta con salsiccia e funghi. Nei secondi, si può degustare con lo spezzatino di carne di agnello, lo spezzatino di maiale o di manzo. In particolare, consigliamo di abbinarlo ad un piatto di tagliatelle con funghi porcini e salsiccia o uno spaghetti alla chitarra con le pallottine (piatto tipico del territorio teramano).

RICONOSCIMENTI

I VINI DI
VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023
Valutazione: DUE STELLE ★★

PREMIO QUALITÀ ITALIA 2022
Diploma di Menzione



WOW - The Italian Wine Competition 2022
Oro WOW!
Premio qualità-prezzo