



LA QUERCIA

MONTEPULCIANO PELADI

CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo DOC

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice, pergola abruzzese

VITIGNO: Montepulciano 100%

GRADAZIONE: 13,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Tracce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 - 18 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Bordolese da litri 0,75

TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso

ALTITUDINE: 210 - 250 m s.l.m.

VENDEMMIA: Prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: L'uva, dopo la raccolta, viene diraspata, poi pigiata e quindi raccolta in vinificatori per avviarne la fermentazione che avverrà a contatto con le bucce per circa dieci giorni, a temperatura controllata. A fine fermentazione il pigiato viene svinato e messo a riposare in contenitori di acciaio per un breve periodo.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2003

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso intenso con sfumature violacee. Il profumo tipico del Montepulciano giovane è precisamente di violetta, ciliegia e mora di rovo. Al palato risulta sapido e corposo.

ABBINAMENTI: Tra i rossi La Quercia, il Montepulciano Peladi è la referenza più giovane, ciononostante dimostra una morbidezza e una sapidità importanti, tipiche del Montepulciano fresco. Accompagna portate di carne di maiale, sia primi che secondi: esempio perfetto sono il risotto speck e radicchio oppure i bucatini con ragù di salsiccia. Il suo profumo di ciliegia e mora di rovo lo rende perfetto anche per accompagnare pollame nobile e carni bianche cotte alla griglia o alla brace. Ottimo abbinamento con il pollo alla cacciatora o, nella cucina abruzzese, con il pollo alla franceschiello, un secondo piatto a base di carne di pollo, sottaceti ed olive, insaporito con vino, olio, aglio e rosmarino, che si prepara a Civitella del Tronto, provincia di Teramo, in Abruzzo.



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