



LA QUERCIA

MONTEPULCIANO PRIMAMADRE

CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo DOC

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Montepulciano 100%

GRADAZIONE: 14% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Tracce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C

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

TERRENO: Medio impasto

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

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

VINIFICAZIONE: Dopo la diraspapigiatura, il pigiato viene trasportato in vasche di cemento vetrificato. La fermentazione avviene a contatto con le bucce ad una temperatura di 28 °C. Dopo l'avvio della fermentazione, inizieranno i rimontaggi: pratica che favorisce il contatto fra liquido con le bucce, al fine di estrarre, oltre al colore, altre sostanze che caratterizzeranno questo rosso. L'affinamento avverrà prima in acciaio, quindi in botti di rovere per circa sei - otto mesi. Un ulteriore affinamento avverrà in bottiglia per minimo sei mesi.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2006

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino rosso dal colore intenso e dalle brillanti sfumature violacee. Profumo gradevole e raffinato, apre con note di prugna, mora e viola appassita, seguite da aromi di amarena, mirtillo, tabacco, carruba e vaniglia. Al palato ha un attacco giustamente tannico, un buon corpo, sapori intensi ed una piacevole morbidezza.

ABBINAMENTI: Perfetto per accompagnare primi a base di carne importanti, come la pasta fresca all'uovo con ragù di cinghiale o le pappardelle al ragù di lepre. Il suo gusto lo rende un buon compagno anche per arrosti o stufati, come l'arrosto di maiale con prugne, o in porchetta. Consiglio: degustarlo abbinato agli agnolotti alla lepre o allo spezzatino di agnello in umido. Ottimo con il timballo di scrippelle alla teramana.



RICONOSCIMENTI

I VINI DI
VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023

Valutazione: DUE STELLE ★★

GUIDA IL VINO PER TUTTI

VENEZIA INTERNATIONAL WINE TROPHY 2023

Valutazione 90/100



GUIDA VINI BUONI D'ITALIA TCI 2023

Valutazione: TRE STELLE ★★★



WOW - The Italian Wine Competition 2022

Oro WOW!

Premio qualità-prezzo