



LA QUERCIA



COLLINE TERAMANE - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG - PRIMAMADRE

CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Montepulciano 100%

GRADAZIONE: 14,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Tracce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Bordolese Top da litri 0,75

TERRENO: Medio impasto

ALTITUDINE: 210 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 ha luogo a contatto con le bucce per circa 20 giorni, ad una temperatura di 26 °C. I rimontaggi giornalieri favoriscono l'estrazione dalle bucce delle sostanze che caratterizzano ed arricchiscono questo rosso. La maturazione avviene prima in acciaio, poi in rovere di Slavonia per circa 12 - 18 mesi. Il tempo è relativo all'annata di produzione, nel rispetto del disciplinare di produzione.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2006

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Primamadre si presenta di colore rosso intenso con sfumature violacee. Al naso offre sentori di ciliegie, marasche e piccoli frutti rossi. Al palato risulta un tannino giustamente equilibrato, che esalta il percorso di maturazione effettuato.

ABBINAMENTI: Questo tipico rosso teramano accompagna volentieri gli arrosti; un esempio può essere l'arrosto di vitello al forno con patate, oppure con grigliate miste (costine, salsicce, spiedini, ecc.), perfetto da condividere con gli amici. Ideale anche da degustare con un tagliere di formaggi stagionati, come il pecorino. Consigliamo di abbinarlo al brasato di manzo, ai maltagliati con ragù di cacciagione e alle mazzarelle teramane.

RICONOSCIMENTI

I VINI DI
VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023

Valutazione: TRE STELLE ★★ ★

GUIDA VERONELLI 2025

Valutazione: TRE STELLE ★★ ★

v i t a e
La Guida
Vini

GUIDA AIS VITAE 2023

Valutazione: QUATTRO VITI t t t t

GUIDA AIS VITAE 2026

Valutazione: TRE VITI t t t



**CONCORSO INTERNAZIONALE
CITTÀ DEL VINO 2023**

Premio: GRAN MEDAGLIA D'ORO



GUIDA VINI BUONI D'ITALIA TCI 2025

Valutazione: TRE STELLE ★★ ★

PREMIO QUALITÀ ITALIA 2022

Vincitore categoria Vini Rossi DOCG