



LA QUERCIA

MONTONICO SANTAPUPA

CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Abruzzo DOC Montonico Superiore

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Montonico 100%

GRADAZIONE: 12% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Tracce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Borgognotta Tiffany da litri 0,75

TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso

ALTITUDINE: 260 m s.l.m.

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente a mano, ultima decade di ottobre, previa selezione uve in vigneto

VINIFICAZIONE: L'uva, dopo la diraspapigiatura, viene tenuta in crio-macerazione per circa 12 ore. Successivamente il mosto fiore ottenuto viene immesso in un serbatoio d'acciaio per poi essere decantato a freddo e avviata la fermentazione alla temperatura controllata di 14 - 16 °C. In seguito, avverrà l'affinamento che durerà circa cinque mesi con bâtonnage frequenti.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2006

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo di fiori ed erbe di campo, pompelmo.

Al gusto ha una piacevole freschezza, immediatezza di beva, sapido e con una bella conferma di agrumi.

ABBINAMENTI: Si abbina divinamente con crudités di pesce e pinzimonio di verdure fresche. Il suo gusto sapido, ma dalla giusta struttura, lo rende il perfetto compagno per vellutate di verdure: porri, cavolo nero, o funghi porcini. Può essere degustato anche con formaggi freschi. Una buona ratatouille o le verdure gratinate accentuano la spiccata acidità di questo vino fermo. Per i primi piatti è la proposta ideale per accompagnare linguine alle vongole o al pesto, mentre, per i secondi di carne, valorizza carni bianche come scaloppine al limone, per contrapposizione o per similitudine. La sua spiccata acidità pulisce bene la bocca e predispone il palato ai sapori.



RICONOSCIMENTI

26
23 I VINI DI
VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023

Montonico Superiore Santapupa Abruzzo 2021
Valutazione: DUE STELLE ★★

PESCARA WINE FESTIVAL

Montonico Superiore Santapupa Abruzzo 2021
Miglior vino da vitigno autoctono



WOW - The Italian Wine Competition

Santapupa > Oro WOW! 2022 > Premio qualità-prezzo