



IL QUERCETTO



IL QUERCETTO

## SCHEDA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



750 ml



100% montepulciano



18-20 °C



**Zona di produzione:** Colline di Pollutri (130-300 metri slm).

**Uve:** 100% Montepulciano.

**Esposizione e Sistema di Allevamento:** Sud – Sud-Est con filare e tendone.

**In vigna:** Bandito l'uso di prodotti chimici di sintesi e del diserbo, raccolta manuale in cassetta.

**In cantina:** Fermentazione in acciaio e macerazione di minimo 22 giorni, col solo controllo della temperatura. Utilizzo di soli lieviti indigeni. Non vengono fatte filtrazioni. Affina per 36 mesi in barriques.

**Analisi sensoriale:** Colore rosso rubino con riflessi purpurei. Innanzitutto la mineralità, la cifra dell'azienda, il cuoio, la frutta rossa, una nota iodata, cacao, pepe nero; tutti eleganti ed in grande equilibrio. Il sorso è materico, ricco di estratto, ma al contempo beverino, con un tannino ancora grintoso, nonostante sia un 2011 ed i 36 mesi di barrique. Non gli manca neppure la spalla acida e quindi avrà ancora da dirci qualcosa fra qualche anno! Gli aromi confermano la complessità e l'eleganza dei profumi con buona persistenza"

**Gradazione Alcolica:** 14% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 18-20 °C.

**Abbinamenti:** ottimo con arrostiti e grigliate, si sposa bene con formaggi di media e lunga stagionatura.

**Production area:** Colline di Pollutri (130-300 meters above sea level).

**Grapes:** 100% Montepulciano.

**Exposure and Training System:** South – Southeast with row and pergola.

**In the vineyard:** Prohibition of the use of synthetic chemicals and herbicides, manual harvest in crates.

**In the cellar:** Fermentation in steel and maceration for a minimum of 22 days, with temperature control only. Use of only indigenous yeasts. No filtrations are performed. Aging for 36 months in barriques.

**Sensory analysis:** Ruby red color with purple reflections. First of all, the minerality, the trademark of the winery, leather, red fruit, an iodine note, cocoa, black pepper; all elegant and in great balance. The palate is full-bodied, rich in extract, but at the same time drinkable, with a still lively tannin, despite being a 2011 and having spent 36 months in barriques. It also has a good acidic backbone, so it will still have something to tell us in a few years! The aromas confirm the complexity and elegance of the scents with good persistence.

**Alcohol content:** 14% Vol.

**Serving temperature:** 18-20 °C.

**Pairings:** excellent with roasts and grilled meats, pairs well with medium and long-aged cheeses.