

# “LA QUERCIA”

## Montepulciano d’Abruzzo DOC 2016



*Località:* **Morro d’Oro (TE) - Abruzzo**

*Telefono:* **085.8958366**

*E-mail:* **info@vinilaquercia.it**

 **www.vinilaquercia.it**

 **@vinilaquercia**

 **@vinilaquercia**

*Denominazione:* **Montepulciano d’Abruzzo DOC**

*Colore:* **Rosso**

*Annata:* **2016**

*Vitigno:* **Montepulciano**

*Zona di produzione:* **Morro D’Oro (TE)**

*Altimetria:* **270 mt s.l.m.**

*Tipologia del terreno:* **Argilloso medio impasto**

*Epoca di Vendemmia:* **2<sup>a</sup> decade di ottobre**

*Tipo di raccolta:* **Manuale**

*Temperatura di fermentazione:* **27° - 29° C**

*Tipologia di contenitore:* **Acciaio**

*Periodo di maturazione:* /

*Affinamento:* **12 mesi**

*Gradazione alcolica:* **13.5% vol.**

*Classification:* **Montepulciano d’Abruzzo DOC**

*Type of wine:* **Red**

*Vintage:* **2016**

*Grape variety:* **Montepulciano**

*Area of production:* **Morro d’Oro (TE)**

*Altitude:* **270 mt a.s.l.**

*Soil:* **Clayey medium texture**

*Harvest period:* **Second decade of october**

*Type of collection:* **Manual**

*Fermentation temperature:* **27° - 29° C**

*Type of container:* **Steel**

*Time of maturation:* /

*Refining of wine:* **12 months**

*Alcoholic graduation:* **13.5% vol.**

L'azienda è situata tra le belle colline teramane e si estende per circa 50 ettari di vigneto e 5 ettari di oliveto.

L'attività è improntata al rispetto per la natura al fine di ottenere un buon prodotto e la massima attenzione per la salute dell'uomo e della fauna.

Il vino al bicchiere si presenta con una vivida veste rossa intensa, tra il rubino e il porpora.

Il naso è un vortice di sensazioni fruttate, ciliegia, frutti di bosco e marasca, che si intrecciano a tonalità floreali, viola mammola, speziate e vegetali.

Il corpo è di buona intensità, struttura e di grande fascino, mostra eleganza, personalità e un'intensa trama tannica ben integrate che ne allungano il finale.

