



Wijn Info-Blad



La Quercia-La Quercia Montepulciano 2006, DOC

(23a)

Het wijnhuis:

La Quercia is opgestart door een drietal partners: Fabio Pedicone "wijn technicus", Elisabetta Di Bernardino "bewindvoerder" en Antonio Lamona "enologist".

Zij zijn voortdurend bezig met het zoeken naar een hogere kwaliteit en hogere niveaus.

De Oost- en West-posities, de hoogte van zo'n 250 meter boven zeespiegel, het optimale klimaat en de specifieke morfologie van het terrein, maken dit een ideaal gebied voor de teelt van druiven met unieke eigenschappen.

La Quercia is een klein huis met een beperkte productie. La Quercia strekt zich uit over ongeveer 12 hectare aan wijngaarden en ongeveer drie hectare olijfgaard. De productiecapaciteit is zo'n 4000 hectoliter wijn. Er wordt gekweekt met methoden die weinig gevolgen hebben voor het milieu. Respect voor de natuur staat centraal, het management is er van overtuigd dat dit van fundamenteel belang is voor het verkrijgen van een kwaliteitsproduct met inachtneming van het welzijn van mensen en dieren.

Productiebeschrijving:

De druiven worden heel snel na de handpluk ontsteeld en gekneusd. Er vindt een traditionele fermentatie plaats in een cementen tank bekleed met glas. De fermentatie gebeurt bij een gecontroleerde temperatuur. Na het bottelen volgt nog 4-6 maanden rijping op de fles.

Smaak:

volle body, intens en fruitig.

Bouquet:

Intense geur, fruitig.

Kleur:

Diep donker robijnrood

Serveertips:

Bij gerechten met vlees, vooral gebraad.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Abruzzo
Naam:	La Quercia
Plaats:	Morro d'Orro (TE)
Jaarlijkse productie wijngaard:	100000
Oppervlakte wijngaard:	12
Methode:	conventioneel
Enoloog:	Antonio Lamona

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Aantal fl. p/jr.:	40000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	13
Druiven:	100% Montepulciano d'Abruzzo
Leeftijd stokken:	gemengd.
Bewaren:	nu op dronk
Beste temperatuur:	18°C
Zuurgraad:	
Restsuiker:	
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)