

La Quercia-Peladi Montepulciano, DOC

Het wijnhuis:

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

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 met de hand geplukt. Hierna wordt een traditionele vinificatie toegepast. De fermentatie vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur.

Smaak:

volle body, sappig fruit.

Bouquet:

Intense geur.

Kleur:

Donker robijnrood met paarse gloed.

Serveertips:

Bij alle vleesgerechten.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Abruzzo
Naam:	La Quercia
Plaats:	Morro d'Orro
Jaarlijkse productie wijngaard:	100000
Oppervlakte wijngaard:	12
Methode:	certified organic

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Jaartal:	2007
Aantal fl. p/jr.:	3000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	12,5%
Druiven:	85% Montepulciano 15% Sangiovese
Leeftijd stekken:	nb
Bewaren:	2-3 jaar.
Beste temperatuur:	15-18°C.