

La Quercia-Montepulciano D'Abruzzo Colline Teramane

Het wijnhuis:

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

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:

Na de handpluk worden de druiven snel maar voorzichtig gekneusd. Na een korte en snelle fermentatie wordt de most in een stalen tank gedaan en begint de langzame fermentatie. Na filtering rust de wijn nog 6 maanden. Daarna wordt de wijn overgebracht in eiken vaten om te rijpen. Na botteling rust de wijn nog 6 maanden op de fles.

Smaak:

Mooie structuur, complex, volle body.

Bouquet:

Complexe geur.

Kleur:

Diep donker robijnrood

Serveertips:

Meditatie wijn. Excellent bij rood vlees.



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:	2003
Classificatie:	DOCG
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	14%
Druiven:	100% Montepulciano
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	2-3 jaar.
Beste temperatuur:	18°-20°C.