



Oinos

Montepulciano d'Abruzzo DOCG
Colline Teramane

.....

Caratteristiche sensoriali: Rosso intenso. Un vino unico per concentrazione e finezza, al naso si apre con bellissimi sentori di frutta matura marmellatosa, amarena, caffè, cioccolata. Al gusto è estremamente equilibrato, giustamente tannico, caldo, morbido, di grande struttura e persistenza aromatica e con un ottimo dosaggio del legno.

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti ben strutturati, brasati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

.....

Tasting notes: **Colour:** intense red with strong ruby hue; **Nose:** refined scents of blackcurrant, ripe prune, mature plum. Intense and fruity with notes of coffee and chocolate; **Flavour:** Full and elegant on the palate; followed by a warm lingering sensation of thick texture. The tannins of the wood and wine are softened by alcohol and refreshed by a light acidity.

Pairings: it matches well-structured first courses, barbecued meats, mature and strong cheeses, eggs, game, red meats in general.



0,75 cl

Scheda Tecnica

.....

Tipo di vino: Rosso fermo

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo DOCG - Colline Teramane

Gradazione alcolica: 14.00% vol

Area di Produzione: ABRUZZO; Tenuta Querce Grosse in Castilenti (Te)

Altitudine/Altimetria: 250/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Resa per Ettaro: 60 HI

Periodo di Vendemmia: 3° decade di Ottobre

Vinificazione: Pigiatura, lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata, pressatura soffice

Temperatura di fermentazione: 30°C

Maturazione: 18 mesi in barrique nuove francesi

Affinamento: 6 mesi in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

Capacità di invecchiamento: 8/10 anni

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Technical sheet

.....

Type of wine: Red still / **Classification:** DOCG / **Grape varieties:** 100% Montepulciano d'Abruzzo – Colline teramane / **Alcohol content:** 14.00% vol / **Production area:** ABRUZZO; Tenuta Querce Grosse in Castilenti (Te) / **Altitude:** 250/300 mt. above the sea level / **Planting density:** 5000 vines/hectare / **Training system:** Spur pruned cordon / **Yield per hectare:** 7 tons / **Harvest period:** October / **Vinification:** The grapes are destemmed and crushed; maceration on the skins for 25 days; vacuum pressed / **Fermentation temperature:** 30°C / **Ageing:** 18 months in French oak barrels / **Refining:** 6 months in bottle; conserved in air-conditioned area; / **Storage:** lying down in cool, dark surroundings / **Ageing capacity:** 7/8 years / **Serving temperature:** 18/20 °C;