



IL QUERCETTO



## SCHEDA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET

# POETICA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



**Zona di produzione:** Colline di Pollutri (130-300 metri slm).

**Uve:** 100% Montepulciano

**Esposizione e Sistema di Allevamento:** Sud – Sud-Est con filare e tendone.

**In vigna:** Bandito l'uso di prodotti chimici di sintesi e del diserbo, raccolta manuale in cassetta.

**In cantina:** Fermentazione in acciaio e cemento successivamente assemblato. Macerazione di 19 giorni, col solo controllo della temperatura. Utilizzo di soli lieviti indigeni. Non vengono fatte filtrazioni.

**Analisi sensoriale:** Sentori di minerali viola, lavanda, sottobosco, frutta rossa in generale accompagnati da leggeri terziari, tannino presente ma morbido con buona spalla acida.

**Gradazione Alcolica:** 13,5% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 18 °C.

**Abbinamenti:** ottimo con arrostiti e grigliate, si sposa bene con formaggi di media e lunga stagionatura.

**Production area:** Pollutri hills (180 asl)

**Grapes:** 100% Montepulciano

**Exposure and training system:** South, south-east with pergola rows.

**In the vineyard:** Use of synthetic chemical products and herbicides is banned; manual harvesting in boxes.

**In the cellar:** Fermentation in steel and concrete, subsequently blended. Maceration for 19 days, with only temperature control. Use of indigenous yeasts only. No filtrations are done.

**Sensory analysis:** Notes of violet minerals, lavender, undergrowth, and red fruit in general, accompanied by light tertiary aromas. Tannins are present but soft, with good acidity.

**Alcohol content:** 13,5% Vol.

**Serving temperature:** 18 °C

**Pairings:** Excellent with roasts and barbecues, pairs well with medium and long-aged cheeses.