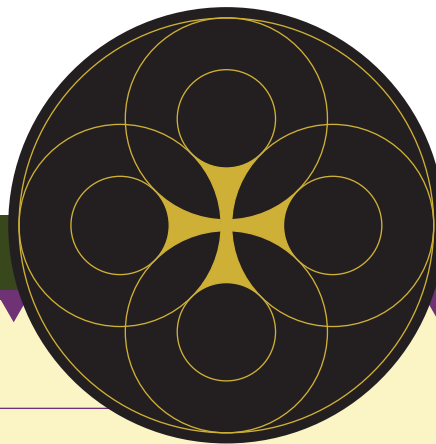




IL QUERCETTO

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET



TERREVECCHIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



750 ml



100% montepulciano



18° / 20° C



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

Uve: 100% Montepulciano.

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

Vinificazione: raccolta manuale, macerazione media di circa 10 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: 100% acciaio.

Analisi sensoriale: Dal colore rosso rubino con riflessi violacei e con intensi profumi di Amarena e note di Viola, dal sapore pieno, elegante e potente al gusto.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 18-20 °C.

Abbinamenti: ottimo con arrosti, grigliate e piatti a base di cacciagione.

Production area: Pollutri hills (130-300 asl).

Grapes: 100% Montepulciano.

In vineyard: the use of chemical products and weeding is banned. The grapes are picked by hand and reach the cellar entirely intact.

In cellar: The grapes are destemmed and softly pressed and put in temperature-controlled tanks to ferment, without filtration. TERRE VECCHIE matures in stainless steels.

Sensory Characteristics: Ruby red color with purple reflections. intense aromas of black cherry and violet notes. Complexity and body are balanced by freshness and acidity and a velvet tannin.

Pairings: perfect with baked Lamb and grilled meats.

Alcohol content: 13% vol.

Service temperature: 18° C