

Quiterano - Montepulciano d'Abruzzo DOC



Luca Maroni

2010
IP:87

Classificazione:	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Nome:	Quiterano
Origini del nome:	Quiterano in araldica è il cognome storico della nostra famiglia, con il tempo si è mutato in Quitadamo. I Quitadamo erano persone storicamente nobili, come questo vino.
Provenienza:	Abruzzo
Vigneto:	Montepulciano
Uvaggio:	Montepulciano 100 %
Ceppi per ettaro:	3.000
Età dei ceppi:	1991
Sistema allevamento:	Cordone Speronato
Esposizione al sole:	Sud
Suolo:	Argilloso,
Resa:	80 q / ha
Bottiglie prodotte:	10.000
Vinificazione:	Macerazione con le bucce di 10 giorni con frequenti ossigenazioni permettono la diffusione di antociani e tannini nel vino, che viene rapidamente travasato in barriques.
Affinamento:	In barriques francesi di media tostatura, di secondo passaggio e di terzo passaggio.
Colore:	Rosso rubino con lievi riflessi violacei
Profumo:	Profumo di amarena matura, con sfumature di cioccolato e lievi note di vaniglia e liquirizia
Sapore:	Corpo intenso, dal tannino equilibrato che mantiene integra la struttura molto a lungo. Il finale vede emergere una sottile ma gradevole nota vanigliata.
Gradazione alcolica:	13,50 % vol.
Temperatura servizio:	18 - 20°C
Invecchiamento:	12 mesi in barriques + 3 mesi in bottiglia.
Abbinamenti:	Primi piatti importanti, arrosti e formaggi stagionati.