

# Quiterano - Montepulciano d'Abruzzo DOC



**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:** 3000

**Impianto del:** 1991

**Sistema allevamento:** Guyot

**Esposizione al sole:** sud

**Suolo:** argilloso

**Resa:** 80 q / ha

**Lavorazione:** raccolta manuale delle uve

**Vinificazione:** La vinificazione avviene con macerazione di bucce di 10 giorni con frequenti ossigenazioni che permettono la diffusione di antociani e tannini nel vino, che viene rapidamente travasato in barrique.

La maturazione avviene in barrique francesi di media tostatura, di primo passaggio e di secondo passaggio. L'affinamento avviene in bottiglia.

**Note di degustazione:** Colore rosso rubino intenso se giovane, con l'invecchiamento assume un colore mattone.

Profumo intenso e persistente, caratteristico del vitigno di origine con una nota di buon legno misto a liquirizia e vaniglia.

Gusto pieno e rotondo al palato grazie alla sua eccezionale struttura.

Tipico retrogusto di mandorla amara.

**Gradazione:** 13,50%

**Temperatura di servizio** 18 - 20 °C

**Abbinamenti:** Ideale il connubio con gli Arrostitini piatto tipico Abruzzese e con arrosti, brasati, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Bottiglia Bordolese tronco conico - Capacità 750 ml

