

# QUIS

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



CITRA

# QUIS

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

### QUIS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

**Tipo di vino:** Rosso.

**Uve:** Montepulciano (vitigno autoctono).

**Zone di produzione:** colline della provincia di Chieti.

**Composizione dei terreni:** terroir diversi, ma tutti caratterizzati da un impasto con un'alta componente calcarea, avvolti da condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del massiccio della Maiella, alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica.

**Altimetria:** 150-420 m. s.l.m.

**Esposizione:** Sud, Sud-Est.

**Sistema di allevamento:** filare a cordone speronato e pergola abruzzese di oltre 20 anni.

**Densità ceppi/ha:** densità media 3500

**Resa ettolitri di vino per ettaro:** 60

**Epoca di vendemmia:** seconda e terza decade di ottobre.

**Vinificazione:** i grappoli, raccolti a mano, sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox.

**Affinamento:** in barrique.

**Vista:** rosso rubino intenso con leggeri riflessi porpora.

**Olfatto:** al naso spiccano in modo vigoroso ed intenso profumi di frutti a bacca rossa: amarena, fico e prugna, che si fondono a note di spezie, pepe nero, cannella.

**Gusto:** pieno, armonico, che rispecchia a pieno le caratteristiche tipiche del Montepulciano, una ricca trama tannica, ma al contempo morbido, polposo, nuances di confettura, con un finale complesso e di lunga persistenza.

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

**Temperatura di servizio:** 18/20 C°

**Abbinamenti:** primi piatti importanti a base di funghi, tartufo, sughi succulenti. Ideale con l'agnello alla brace, gli arrosticini, la cacciagione e le carni rosse al forno. Si fa apprezzare anche con antipasti di salumi e formaggi stagionati. Stuzzica piacevolmente e provocatoriamente in abbinamento con la cioccolata fondente.

### QUIS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

**Wine category:** red wine

**Grape variety:** Montepulciano (local vine)

**Location of vineyards:** hills in the province of Chieti.

**Terroir:** different terroirs, all with a high percentage of clay and subject to various microclimatic conditions that range from the ones at the foot of the Maiella Mountain, in an area of mild hills, and on the Adriatic coast.

**Altitude:** 150-420m above sea level.

**Aspect:** South, southeast.

**Cultivation system:** spurred cordon row and arbour from Abruzzo "Pergola abruzzese" more than 30 years old.

**N° of plants per hectare:** 3500

**Yield in hectolitre per hectare:** 60

**Harvesting period:** second and third decade of October.

**Vinification process:** the hand-harvested grapes are made into wine according to the local tradition, which requires a long maceration of the skins at controlled temperature. The wine, after racking and when malolactic fermentation finishes, removes the must from the lees in stainless steel tanks.

**Ageing:** in barrique

**Colour:** intense ruby red with light purple highlights.

**Bouquet:** intense red fruits aroma: black cherry, fig and plum with spicy hints, black pepper and cinnamon.

**Taste:** full body well balanced in accordance with the typical characteristics of the Montepulciano wine, tannin-rich, but soft and juicy, fruit preserve nuances, with a complex and lingering finish.

**Alcohol content:** 13,5% by volume

**Temperature:** 18/20 C°

**Food to serve with:** first dishes with mushrooms, truffle and juicy sauces. Ideal with roast lamb, salumi and seasoned cheeses. It is also appetizing with plain chocolate.

### QUIS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

**Weinart:** Rotwein

**Rebsorte:** Montepulciano (autochthone Rebsorte).

**Anbaugebiet:** Hügel in der Provinz Chieti.

**Bodenbeschaffenheit:** Verschiedene Böden, die alle durch eine Bodenbeschaffenheit mit hohem Kalkgehalt gekennzeichnet sind und die von mikroklimatischen Bedingungen umgeben sind; diese variieren vom Fuß des Maiella-Massivs über die sanften Hügel bis hin zu dem höher gelegenen Küstenstreifen der Adria.

**Höhe:** 150-420 m. ü.d.M.

**Lage:** Süd, Südost.

**Anbauart:** in Reihen am Zapfenkordon seit mehr als 20 Jahren.

**Anbaudichte der Stöcke/ha:** mittlere Dichte 3500

**Weinertrag pro Hektar in Hektoliter:** 60

**Weinlese:** zweite und dritte Oktoberhälfte.

**Weinherstellung:** Die Trauben werden per Hand geerntet, und die Weinherstellung erfolgt traditionell durch eine lange Mazeration der Traubenschalen bei kontrollierter Temperatur. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein umgefüllt und dann in Edelstahltanks dekantiert.

**Verfeinerung:** in Barriquefässern.

**Farbe:** intensives Rubinrot mit leicht purpurfarbenen Reflexen.

**Geruch:** In die Nase sticht ein kräftiger und intensiver Duft von roten Beerenfrüchten: Amarenakirsche, Feige und Pflaume, die sich mit Gewürznoten, schwarzen Pfeffer und Zimt mischen.

**Geschmack:** voll, harmonisch, spiegelt die typischen Merkmale des Montepulcianos wieder, mit einem reichen Gerbsäure-Faden, aber gleichzeitig weich, fleischig, Konfitüre-Nuancen, mit einem komplexen und lang anhaltenden Abgang.

**Alkoholgehalt:** 13,5% vol.

**Trinktemperatur:** 18/20 C°

**Empfehlung:** zu schweren Nudelgerichten auf Pilz-, Trüffelbasis und mit gehaltvollen Soßen. Ideal zu Lamm vom Grill, zu Arrosticini (Fleischspießchen), zu Wild und zu rotem Fleisch aus dem Ofen. Auch geschätzt als Begleitung zu Vorspeisen auf Wurstbasis oder mit reifem Käse. Ein Gaumenkitzel zusammen mit Bitterschokolade.



**CITRA**

CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO  
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA  
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332  
citra@citra.it - www.citra.it