



## Escol

Montepulciano d'Abruzzo DOCG  
Colline Teramane Riserva

.....

**Caratteristiche sensoriali:** Rosso intenso impenetrabile. Un vino unico per concentrazione e finezza, al naso è esaltante la sua ampia gamma di profumi evoluti e nitidi. La dolcezza delle spezie unita al bellissimo sentore di frutta rossa stramatura avvolgono e stravolgono l'olfatto. Al gusto è estremamente equilibrato, giustamente tannico, caldo, morbido, di grande struttura e persistenza aromatica e con un ottimo dosaggio del legno.

**Abbinamenti gastronomici:** Primi piatti ben strutturati, brasati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

.....

**Tasting notes: Colour:** *intense, deep ruby red colour almost impenetrable with elegant garnet highlights on ageing; nose: a wide range of developed and distinct fragrances with notes of well ripened red fruit; flavour: extremely balanced, the tannins, not aggressive, are sweet and velvety; this is a structured wine with an excellent gustative persistence, warm and soft.*

*Pairings: it matches well-structured first courses, barbecued meats, mature and strong cheeses, eggs, game, red meats in general.*



0,75 cl

## Scheda Tecnica

.....

**Tipo di vino:** Rosso fermo  
**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
**Vitigno:** 100% Montepulciano d'Abruzzo  
**Gradazione alcolica:** 14.50% vol  
**Area di Produzione:** ABRUZZO; Tenuta Querce Grosse in Castilenti (Te)  
**Altitudine/Altimetria:** 200/300 mt. sul livello del mare  
**Densità di impianto:** 5000 piante per ettaro  
**Sistema di Allevamento:** Cordone Speronato  
**Resa per Ettaro:** 50 HI  
**Periodo di Vendemmia:** 3° decade di Ottobre  
**Vinificazione:** Pigiatura, lunga macerazione sulle bucce a bassa temperatura, pressatura soffice  
**Temperatura di fermentazione:** 30°C  
**Maturazione:** 24 mesi in barrique nuove francesi  
**Affinamento:** 12 mesi in bottiglia in appositi locali climatizzati  
**Conservazione:** bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura  
**Capacità di invecchiamento:** 8/10 anni  
**Temperatura di servizio:** 18/20 °C

## Technical sheet

.....

**Type of wine:** Red still / **Classification:** DOCG Riserva – Colline Teramane / **Grape varieties:** 100% Montepulciano d'Abruzzo / **Alcohol content:** 14.50% vol / **Production area:** ABRUZZO; Tenuta Querce Grosse in Castilenti (Te) / **Altitude:** 250/300 mt. above the sea level / **Planting density:** 5.000 vines/hectare / **Training system:** Spur pruned cordon / **Yield per hectare:** 7 tons / **Harvest period:** October / **Vinification:** The grapes are destemmed and crushed; maceration on the skins for 20-35 days; vacuum pressed / **Ageing:** 24 months in French oak barrels / **Fermentation temperature:** 30°C / **Refining:** in bottle; conserved in air-conditioned area; **Storage:** lying down in cool, dark surroundings / **Ageing capacity:** 8/10 years / **Serving temperature:** 18/20 °C