VINI LA QUERCIA



L’azienda agricola la quercia e’ condotta da quattro amici che sul finire degli anni ottanta divennero casualmente colleghi di lavoro Elisabetta Di Berardino, infatti, responsabile amministrativo, inizio’ a lavorare presso un’azienda vinicola e di consulenza, dove lavorava già’ da alcuni anni l’enologo Antonio Lamona ed il responsabile commerciale Luca Moretti e dove approdo’ dopo alcuni anni l’enotecnico Fabio Pedicone. Insieme lavorarono fino al duemila quando decisero di rilevare l’azienda agricola la quercia, con la quale avevano già’ collaborato in qualità di consulenti. L’azienda Agricola la quercia è una piccola azienda vitivinicola che si estende per circa 12 ettari circa di vigneto e circa tre ettari di oliveto con annesso uno stabilimento enologico di circa 400 mq con capacita’ produttiva di circa 4000 hl di vino. L’attività dell’azienda è improntata al rispetto per la natura in quanto si è convinti che ciò’ sia fondamentale per ottenere un buon prodotto e per rispettare la salute dell’uomo e della fauna. Durante la lavorazione il prodotto viene trattato il meno possibile affinché nel bicchiere si possa trovare il riflesso della terra di origine e delle sue caratteristiche tipiche. Alla base della lavorazione c’è la qualità e la tipicità del prodotto che consente l’identificazione del vino e della terra d’origine.“La quercia” è un albero bellissimo solido longevo forte resistente ad ogni tempesta. L’azienda agricola la quercia con notevoli sacrifici si è inserita con successo in mercato pieno di competitors agguerriti .I primi riconoscimenti al Vinitaly, la presenza nelle guide piu' importanti , le proprie etichette nei migliori ristoranti enoteche e negozi in Italia... poi arriva intorno al 2005 lo sbarco negli Stati Uniti D'America , l'europa centrale e del Nord, il Giappone, la Cina ed un progetto molto ambizioso con una catena di ristoranti a Marchio La Quercia ed infine il nuovo arrivo … il Canada.Negli ultimi anni con la razionalizzazione dell’organizzazione e grazie alla continua ricerca sul prodotto è riuscita a raggiungere ottimi livelli nella soddisfazione dei bisogni dei consumatori e soprattutto pur conservando la sua caratteristica di azienda marketing oriented riesce a stimolare nuovi bisogni e a soddisfarli. La continua ricerca riguarda il prodotto, l’immagine, il confezionamento il packaging nell’ambito di un sistema di qualità totale. Le caratteristiche del prodotto e le notizie ad esso riferite sono indicate con la massima trasparenza per fornire al cliente tutte le informazioni necessarie per una scelta consapevole e partecipata.



Vino e Passione - In pochi anni il sogno e' divenuto realta', oggi i vini de "La Quercia" riscuotono sempre maggiori consensi sia nel mercato nazionale che internazionale. I soci, tutti con esperienza ultradecennale nelle rispettive mansioni, Fabio Pedicone "Enotecnico", Elisabetta Di Berardino "Amministratrice", Antonio Lamona "Enologo" e Luca Moretti "responsabile commerciale", lavorano ogni giorno per raggiungere livelli qualitativi sempre piu' elevati, alla ricerca continua di quelle minime sfumature che consentono di progredire in un percorso sempre piu' affascinante e stimolante. La produzione limitata, consente di mantenere sempre l'elevato standard qualitativo che ha permesso di ottenere importanti riconoscimenti.

VINI LA QUERCIA

Società Agricola LA.DI. s.n.c. di Elisabetta Di Berardino & C.
Via Colle Croce - 64020 Morro D'Oro (TE)
Tel +39.085.8959110 – Fax +39 0859040144
info@vinilaquercia.it - www.vinilaquercia.it – E Commerce www.vinilaquercia.com



Santapupa - Abruzzo DOC Montonico

Uvaggio: 100% Montonico
Terreno: medio impasto tendente all'argilloso
Sistema di allevamento: filare
Analisi sensoriale: il montonico Santapupa è naturalmente beverino grazie alle peculiari caratteristiche quali il colore giallino, il suo delicato frutto e la sua innata morbidezza.
Tipo di vinificazione: tradizionale a temperatura controllata
Vinificazione: Trattasi di vino ottenuto da uve prodotte da vitigno autoctono della zona dell'entroterra teramano e precisamente i comuni di Bisenti e parte di cermignano.L'uva raccolta manualmente viene tenuta in criomacerazione e poi pigiato con diraspa-pigiatrice, quindi il grappolo viene prima diraspato e poi pigiato. Il mosto fiore viene immesso in serbatoio di acciaio con doppia tasca di refrigerazione per la pulitura a freddo dello stesso. Dopo averlo reso limpido, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata e dopo fatto riposare per circa due mesi dopo di che viene stabilizzato a freddo, filtrato a farina ed imbottigliato previa microfiltrazione sterile. L'azienda ha scelto di intraprendere il lungo percorso di recupero e valorizzazione di questo vitigno autoctono ed in via di estinzione, infatti subito dopo la seconda guerra mondiale questo vitigno fu quasi completamente distrutto dalla fillossera ne rimasero solo pochissime piante dalle quali con tante fatiche e pazienza i coltivatori della zona sono riusciti a non far perdere un pezzo della storia vitivinicola locale. Da qualche anno l'azienda ha impiantato un nuovo vigneto di montonico proprio nella zona di origine ed in un suggestivo paesaggio pedo montano. Per questo nuovo impianto si è fatto un lavoro di ricerca dei più vecchi impianti, sono state poi prese le marze (gemme) per l'innesto su porta innesto adatto al terreno, alla zona ed al clima.
Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo o quale compagno di zuppe di verdure, funghi, antipasti a base di pesce e stuzzicherie varie.

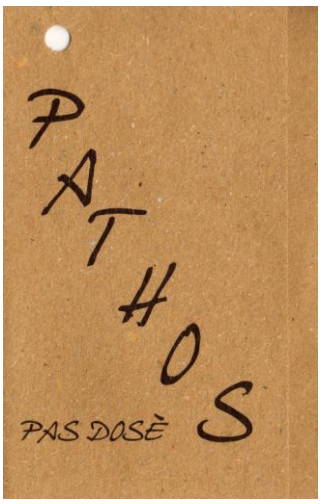
AUTOCHTONA 2013
21 e 22 ottobre 2013



Award "Autoctoni che Passione ! " per il miglior Vino Bianco a:

Montonico Abruzzo DOC/DOP Superiore Santapupa Vini La Quercia Società Agricola LA.DI s.n.c. di Elisabetta Di Bernardino & C





Pathos - Pas Dosè
Vino Spumante Metodo Classico
Uvaggio: 100% Montonico
Terreno: medio impasto, altitudine 300 mt
Sistema di allevamento: filare
Percentuale di alchool: 11% vol.
Acidità totale: 6,10
Zuccheri residui: 15
Tipo di spumantizzazione: charmat Italiano lungo
Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo ma anche a tutto pasto con il pesce.
Analisi sensoriale: gradevolmente morbido dai tipici profumi di frutta.



Presentato in anteprima al Vinitaly 2014



"Eccellenze d'Abruzzo ... il Montonico"
Degustazione condotta da
Antonietta Mazzeo e Antonio Lamona
Domenica 6 aprile 2014 dalle 11:30 alle 12:30
Vinitaly Padiglione Abruzzo
Pad. 12 (ex 11) c/o sala degustazione vini - settore G 5

VINI LA QUERCIA

In degustazione
Abruzzo DOP Montonico Superiore 2012 Santapupa
Abruzzo DOP Montonico Superiore 2013 Santapupa
Pathos Spumante Metodo Classico Pas Dosè 2011 - 100% Uve Montonico





Vini La Quercia
Società Agricola LA.DI. s.n.c.n
di Elisabetta Di Berardino & C.
Via Colle Croce - 64020 Morro D'Oro (TE)
Tel +39.085.8959110 – Fax +39 0859040144
info@vinilaquercia.it - www.vinilaquercia.it
E Commerce www.vinilaquercia.com