



## Rosso Venti IGT Toscana BIO 2021

Querceto di Castellina

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Type</b>                   | Vin rouge   |
| <b>Origine</b>                | Italie, Toscana   |
| <b>Producteur</b>             | Querceto di Castellina Toscana  |
| <b>Classification</b>         | IGT   |
| <b>Expansion</b>              | 20 mois en barrique neuve et tonneau de 500 litres 12 mois en bouteille |
| <b>Contenu</b>                | 3 Lt  |
| <b>Millésime</b>              | 2021  |
| <b>Phase de dégustation</b>   | jusqu'à 14 ans  |
| <b>Température de service</b> | 16 - 18° C  |
| <b>Teneur en alcool</b>       | 14,5 %  |
| <b>Cépages</b>                | Merlot 50 %, Sangiovese 50 %  |
| <b>Prix</b>                   | 94 Parker, 94 Wine Enthusiast /   |
| <b>Numéro d'article</b>       | 16666321  |

### Commentaires

Ce vin en édition limitée a été élaboré en l'honneur du 20e anniversaire de la cave. C'est un vin élégant qui met en valeur le meilleur de nos raisins Sangiovese et Merlot. Le nom vient du chiffre vingt en italien et est donc un clin d'œil à nos vingt années dans le monde du vin. Cependant, selon l'endroit où l'on met l'accent, le mot signifie également « vent », qui est un élément naturel fort dans notre cave toscane. La meilleure sélection de nos raisins Sangiovese et Merlot est vieillie en chêne français (500 lt.) pendant vingt mois. S'ensuit un vieillissement en bouteille de 12 mois. Avec seulement 1 400 bouteilles produites pour 2016, Venti est un vin spécial en édition limitée disponible exclusivement chez DM Vini.

### Recommandation culinaire

Viandes rouges, grillées, gibiers, fromages.

# Notes de dégustation

---

Rouge pourpre noir aux reflets violets. Notes de fruits noirs au nez, cassis, cèdre, moka, violette, un peu de cuir et de tabac. Bouche ample et charnue avec une variété aromatique très complexe. Des tanins merveilleusement riches mais fins et une acidité parfaitement intégrée apportent la structure nécessaire. Finale longue, intense et crémeuse.