



Rosso Venti IGT Toscana BIO in Holzkiste 2017

Querceto di Castellina

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Querceto di Castellina Toscana
Classification	IGT
Expansion	20 mois en barrique neuve et tonneau de 500 litres 12 mois en bouteille
Contenu	75 cl
Millésime	2017
Phase de dégustation	jusqu'à 13 ans
Température de service	16 - 18° C
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Merlot 50 %, Sangiovese 50 %
Numéro d'article	16666787

Commentaires

Ce vin en édition limitée a été produit en l'honneur du 20e anniversaire du domaine. C'est un vin élégant qui présente le meilleur de nos cépages sangiovese et merlot. Le nom provient du nombre vingt en italien et est donc une allusion à nos vingt ans dans le monde du vin. Cependant, selon l'endroit où vous mettez l'accent, le mot signifie également "vent", ce qui est un élément naturel fort dans notre domaine viticole toscan. La meilleure sélection de nos raisins de sangiovese et de merlot est élevée en chêne français (500 litres) pendant vingt mois. Il est suivi d'un vieillissement en bouteille de douze 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, grillades, gibiers, fromages.

Notes de dégustation

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.