



JAC Cabernet Franc IGT Toscana Rosso BIO 2022

Querceto di Castellina

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Querceto di Castellina Toscana
Classificazione	IGT
Maturazione	20 mesi in barrique (225 lt.), 12 mesi in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 20 anni
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Cabernet Franc
Premi	92 James Suckling, 95 Wine Enthusiast /
Articolo n.	16767722

Annotazioni

Jac ist ein Cabernet Franc, der auf 500 m über dem Meeresspiegel angebaut wird und die Quintessenz von Eleganz und Leidenschaft darstellt. Dieser Wein wurde von Jacopo Di Battista, dem visionären Gründer von Querceto di Castellina, kreiert und zeichnet sich durch seine lebendige Säure und harmonisch ausgewogene Struktur aus, typische Merkmale unseres Weinguts. Das Etikett mit seinem einzigartigen Design ist eine Hommage an Jacopos Leidenschaft für Autos und V8-Motoren und spiegelt die Raffinesse, Kraft und Ausgewogenheit wider, die in jeder Flasche Jac zu finden sind. Mit nur 1'100 produzierten Flaschen ist Jac ein besonderer, limitierter Wein, der ausschliesslich in der Weinkellerei erhältlich ist.

Abbinamenti

Un vino di assoluto carattere che può essere gustato da solo o abbinato a piatti raffinati come selvaggina, agnello o formaggi stagionati.

Note di degustazione

Il JAC Cabernet Franc IGT Toscana Rosso si presenta come un vino elegante, caratterizzato dall'altitudine di 500 metri sul livello del mare e dal terreno ricco e minerale, che gli conferisce la caratteristica acidità vivace. La maturazione in barrique di 20 mesi gli conferisce note di frutti rossi, vaniglia e legno di cedro, completate da tannini fini e maturi. I 12 mesi di affinamento in bottiglia garantiscono un equilibrio armonioso e un lungo finale. Con il suo corpo medio-pieno, il vino combina finezza e struttura ed è caratterizzato da una varietà di sapori ed equilibrio.