



Rosso Venti IGT Toscana BIO 2021

Querceto di Castellina

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Querceto di Castellina Toscana
Classificazione	IGT
Maturazione	20 mesi in barrique nuove e tonneau da 500 lt. 12 mesi in bottiglia
Contenuto	3 Lt
Annata	2021
Conservazione	fino a 14 anni
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Merlot 50 %, Sangiovese 50 %
Premi	94 Parker, 94 Wine Enthusiast /
Articolo n.	16666321

Annotazioni

Questo vino in edizione limitata è stato realizzato in onore del 20° anniversario dell'azienda vinicola. È un vino elegante che esalta il meglio delle nostre uve Sangiovese e Merlot. Il nome deriva dal numero venti in italiano ed è quindi un omaggio ai nostri vent'anni nel mondo del vino. Tuttavia, a seconda di dove si pone l'accento, la parola significa anche "vento", che è un forte elemento naturale nella nostra azienda vinicola toscana. La migliore selezione delle nostre uve Sangiovese e Merlot viene affinata in rovere francese (500 lt.) per venti mesi. Segue un affinamento in bottiglia di 12 mesi. Con solo 1.400 bottiglie prodotte per il 2016, Venti è un vino speciale in edizione limitata disponibile esclusivamente presso DM Vini.

Abbinamenti

Carni rosse, grigliate, selvaggina, formaggi.

Note di degustazione

Nero rosso cremisi con riflessi violacei. Al naso note di frutta scura, cassis, cedro, moka, viola, un po' di cuoio e tabacco. Al palato è pieno e carnoso con una varietà di aromi molto complessa. Tannini meravigliosamente ricchi ma a grana fine e un'acidità perfettamente integrata forniscono la struttura necessaria. Finale lungo, intenso e cremoso.