



## Rosso Venti IGT Toscana 2017

Querceto di Castellina

|                                |                                                                        |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo</b>                    | Vino rosso                                                             |
| <b>Origine</b>                 | Italien, Toscana                                                       |
| <b>Produttore</b>              | Querceto di Castellina Toscana                                         |
| <b>Classificazione</b>         | IGT                                                                    |
| <b>Maturazione</b>             | 20 mesi in barrique nuove e tonneau da 500<br>lt. 12 mesi in bottiglia |
| <b>Contenuto</b>               | 1.5 Lt                                                                 |
| <b>Annata</b>                  | 2017                                                                   |
| <b>Conservazione</b>           | fino a 14 anni                                                         |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 16 - 18° C                                                             |
| <b>Contenuto alcolico</b>      | 14.5 %                                                                 |
| <b>Vitigni</b>                 | Merlot 50 %, Sangiovese 50 %                                           |
| <b>Articolo n.</b>             | 16666117                                                               |

### Annotazioni

Questo vino in edizione limitata è stato prodotto in onore del 20° anniversario della cantina. È un vino elegante che mette in risalto il meglio delle nostre uve Sangiovese e Merlot. Il nome deriva dal numero venti in italiano, un riferimento 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 cantina toscana. La migliore selezione delle nostre uve Sangiovese e Merlot viene invecchiata in rovere francese (500 litri) 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 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.