



Rosso Venti IGT Toscana BIO in Holzkiste 2017

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	75 cl
Annata	2017
Conservazione	fino a 13 anni
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Merlot 50 %, Sangiovese 50 %
Articolo n.	16666787

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.