



## Rosso Venti IGT Toscana BIO 2020

### Querceto di Castellina

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Typ</b>                 | Rotwein  |
| <b>Herkunft</b>            | Italien, Toscana   |
| <b>Produzent</b>           | Querceto di Castellina Toscana   |
| <b>Klassifizierung</b>     | IGT  |
| <b>Ausbau</b>              | 20 Monate in neuen Barrique und Tonneau 500 lt. 12 Monate in der Flasche |
| <b>Inhalt</b>              | 3 Lt   |
| <b>Jahrgang</b>            | 2020   |
| <b>Genussphase</b>         | bis 14 Jahre   |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16 - 18° C   |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 14.5 %   |
| <b>Traubensorten</b>       | Merlot 50 %, Sangiovese 50 %   |
| <b>Awards</b>              | 94 Parker, 94 Wine Enthusiast /  |
| <b>Artikel-Nr</b>          | 16666320   |

## Bemerkungen

Dieser limitierte Wein wurde zu Ehren des 20-jährigen Jubiläums des Weinguts hergestellt. Es ist ein eleganter, Wein, der das Beste aus unseren Sangiovese- und Merlot- Trauben präsentiert. Der Name stammt von der Nummer zwanzig auf Italienisch und ist somit eine Anspielung auf unsere zwanzig Jahre in der Weinwelt. Je nachdem, wo Sie den Akzent setzen, bedeutet das Wort jedoch auch „Wind“, was ein starkes natürliches Element in unserem toskanischen Weingut ist. Die beste Auswahl unserer Sangiovese und Merlot Trauben werden in französischer Eiche (500 lt.) zwanzig Monaten lang gereift. Es folgt einer Flaschenreife von 12 Monaten. Mit nur 1.400 für 2016 produzierten Flaschen ist Venti ein spezieller Wein mit limitierter Auflage und exklusiv bei DM Vini erhältlich.

## Passt zu

Rotem, grilliertem Fleisch, Wild, Käse.

## Degustationsnotizen

Schwarzes Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase dunkle Fruchtnoten, Cassis, Zedern, Mokka, Veilchen, etwas Leder und Tabak. Im Gaumen mundfüllend und fleischig mit einer sehr komplexen Aromenvielfalt. Herrlich satte, aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte Säure sorgen für die nötige Struktur. Langer, intensiver und cremiger Abgang.