



Rosso Venti IGT Toscana BIO in Holzkiste 2017

Querceto di Castellina

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Querceto di Castellina Toscana
Klassifizierung	IGT
Ausbau	20 Monate in neuen Barrigue und Tonneau 500 lt. 12 Monate in der Flasche
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2017
Genussphase	bis 13 Jahre
Ausschanktemperatur	16 - 18° C
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Merlot 50 %, Sangiovese 50 %
Artikel-Nr	16666787

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 einen Flaschenreifeung von 12 Monate. 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.