

[http://www.castelveccio.it/collezione\\_vini.php?idv=7](http://www.castelveccio.it/collezione_vini.php?idv=7)



## CHIANTI “VIGNA LA QUERCIA”

**Emozione:** Pienezza.

**Riserva Chianti Colli Fiorentini DOCG**

**Uvaggio:** Sangiovese 90% e Cabernet Sauvignon 10%.

**Descrizione:** Vino prodotto da singolo vigneto. La potenza di una vigna che non si arrende, un terreno difficile ma che incanta ad ogni vendemmia. Invecchiamento di 12 mesi in barriques ed un ulteriore affinamento di minimo un anno in bottiglia.

**Colore:** Rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

**Profumo:** Frutta a bacca rossa, molto fragrante con sentori di frutti di bosco e spezie.

**Sapore:** Fruttato con note speziate, sapido, pieno, rotondo, di corpo elegante e tannini equilibrati.

**Gradazione:** 14%

**Curiosità:** Con l'annata 2003 abbiamo deciso di dedicare un'etichetta a questo particolare vigneto che prende il nome da un imponente albero di quercia nelle sue immediate vicinanze, in questo terreno con esposizione sud-est nascono un Sangiovese che racchiude forza e struttura e si esalta con la potenza del Cabernet Sauvignon. Per poter degustare questo vino dobbiamo saper aspettare minimo 5 anni dalla vendemmia.

**Abbinamenti:** Vino prevalentemente da carni rosse, grigliate o arrosto o a piatti saporiti. Servire a temperatura 18°-20°.

**Uve da nostri vigneti:** Vigna la Quercia.

*Safra 2013. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 27/07/2017. La Ribotta.*