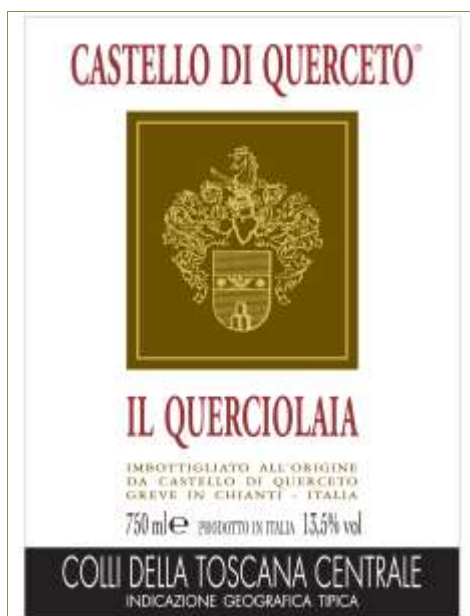




IGT COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE IL QUERCIOLAIA



Denominazione: IGT Colli della Toscana Centrale

Uve: Sangiovese 65%, Cabernet Sauvignon 35%

Vigna: - Ubicazione: 3,5 ettari, Sud - Sud Est, 390-430 s.l.m. - Sistema di allevamento: cordone speronato - Densità viti: 7.500 ceppi per ettaro

Fermentazione: circa 20 giorni a 28°

Maturazione: almeno 18 mesi in legno - Affinamento: In bottiglia almeno 6 mesi

Alcool: circa 13,5%

Primo anno di produzione: 1985

Potenziale invecchiamento: 20/25 anni

Profilo: Rosso rubino molto intenso, con un naso ricco di frutti rossi e leggere note erbacee. Tannini eleganti per un finale lungo e bilanciato.

Abbinamenti: Parmigiano stagionato, peposo, maiale arrosto.