



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA

“QUERCIONE”

Vitigni

Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90%, altri vitigni rossi autorizzati 10%

Zona di Produzione

Toscana

Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a mano nei primi dieci giorni di ottobre. La vinificazione avviene a temperatura controllata in tank di acciaio e seguente affinamento in botti di rovere francese da 20 e 30 hl, in tonneau e barrique per almeno 24 mesi. Il vino riposa poi in bottiglia per 12 mesi.

Caratteristiche

Un vino unico, perfetto connubio tra tradizione e modernità, tra eleganza e intensità, il fiore all'occhiello dell'azienda, riconosciuto come una delle migliori espressioni del territorio e della Denominazione. Si presenta elegante e profondo con una grande armonia tra palato e bouquet e si apre ad aromi fruttati di mirtillo e note di sottobosco, con tannini rotondi e raffinati ed un retrogusto che lascia il segno per lunghezza e intensità.

Abbinamenti

Ideale in abbinamento a primi piatti con sughi strutturati, come le pappardelle al cinghiale, secondi di carni rosse e formaggi anche molto stagionati. Perfetto con la bistecca fiorentina.

Temperatura di servizio

16° - 18°C. si consiglia di decantare almeno un'ora prima di servire.

Bottiglia

Bordolese alta

Dati analitici

Alcol: 14,5 % vol.



SCHENK
ITALIAN · WINERIES