

“QUESTUA” Rosso Toscano I.G.T.

Questua è un vino moderno basato sulle tradizioni Toscane, nasce dall'unione del nostro tradizionale sangiovese e del Cabernet Sauvignon. Si ottiene un vino giovane che ben si presta a tutti gli abbinamenti possibili per un vino rosso.

Una vinificazione attenta al rispetto del “terroir” fanno sì che questo vino abbia tutti i sapori che le viti hanno estratto dalla terra.

La vinificazione e l'invecchiamento avvengono in botti di acciaio, successivamente il vino subisce un affinamento in bottiglia in ambienti termoregolati.

Uvaggio: Sangiovese (95 %) e Cabernet Sauvignon (5%)

Viti per ettaro: da 4000 a 5000

Altitudine vigne: mt 250-300 s.l.m.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in botti di acciaio per 16 giorni

Invecchiamento: in botti di acciaio inox e affinamento in bottiglia

Colore : Rosso rubino con l'invecchiamento tenderà al granato

Olfatto: grande impatto odoroso con note di viola mammola, marasca e frutti rossi, sentori di cuoio e vaniglia.

Grado alcolico: 14,50 %

Temperatura di servizio: 18-20 °C