



# Castello di Querceto

## IGT COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE CIGNALE

---



Denominazione: IGT Colli della Toscana Centrale

Uve: Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 10%

Vigna: - Ubicazione: 4 ettari, Sud - Sud est, 490-520 s.l.m. - Sistema di allevamento: Cordone speronato - Densità viti: 5.500 ceppi per ettaro

Fermentazione: circa 20 giorni a 28 °C

Maturazione: almeno 36 mesi in legno - Affinamento: In bottiglia almeno 6 mesi

Alcool: 14%

Primo anno di produzione: 1986

Potenziale invecchiamento: 20/25 anni

Profilo: Rosso rubino molto intenso, elegante e ben strutturato. Sentori di frutta rossa e classiche note di humus. Completa la presenza una nota balsamica che sfuma nel pino. Tannini corposi e vellutati.

Abbinamenti: Arrostiti di carne e formaggi ben stagionati.