



castello di querceto il querciolaia cabernet sauvignon 2015

Olfato rico em frutos vermelhos e sutis notas herbáceas.

Sabor taninos elegantes para um final longo e equilibrado.

Visual rubi muito intenso

Uva cabernet sauvignon e sangiovese

Safra 2015

Guarda potencial de 20/25 anos

País/região Itália / Toscana

Amadurecimento 18 meses em barricas de carvalho e pelo menos 6 meses em garrafa.

Volume 750ml

Tipo tinto

Fechamento rolha

Produtor Castello di Querceto

Serviço 15-18°C

Classe secos

Harmonização Carne vermelha, cordeiro, aves, porco assado e parmesão temperado.

Safra 2015. Jantar em 02/09/2022. Vino Nobile.