

# Querciarossa

---



# QUERCIAROSSA

## **Denominazione / Denomination**

Igt Rosso di Toscana

## **Vitigno / Varietal**

85% Sangiovese 15% Merlot.

## **Zona di produzione / Growing area**

Radda in Chianti

## **Forma di allevamento / Training system**

Guyot cordone speronato / Guyot cordon-trained, spur-pruned

## **Raccolta**

I grappoli sono raccolti a mano con una selezione in vigna i primi giorni di ottobre.

## **Harvest**

The grapes are hand-picked at the beginning of October and only the best bunches are used.

## **Vinificazione e affinamento**

Una volta giunte in cantina le uve vengono diraspate e tramite sistemi soffici introdotte in vasche inox automatiche. Qui ha inizio la fermentazione alcolica, un processo che dura circa 25 giorni a temperatura controllata intorno ai 28°C con continue follature e rimontaggi per l'estrazione delle parti nobili dell'acino. Successivamente il vino nuovo viene trasferito in botti di inox dove si attende la seconda fermentazione (malolattica) e vi rimane almeno 12 mesi prima di essere imbottigliato.

## **Vinification and ageing**

After removing the grapes from their stalks, they are softly pressed.

The first fermentation (alcoholic) lasts 25 days and takes place in stainless steel vats at a controlled temperature about 28°C. The grapes are frequently pumped and crushed to extract the noble substances from the kernels. The final malolactic fermentation takes place in inox casks where the wine remains for another 12 more months before being bottled.

## **Note sensoriali - Abbinamento**

Colore rosso rubino acceso e vivace. Intenso e persistente aroma con richiami a sentori di frutti rossi quali ciliegie. Indicato salumi formaggi di media stagionatura

## **Sensory Profile - Pairing**

Ruby red, lively colour. Strong, full bodied and long lasting aroma scent of wild berries such as cherries. Pair with cold meats and medium aged cheeses.