



CASTELLO
DI QUERCETO

IL PICCHIO
Chianti Classico DOCG
Castello di Querceto
Greve in Chianti (Florence), Italia



Provenance
Greve in Chianti Florence, Italia

Cépage(s)
92% Sangiovese, 8% Canaiolo

Dégustation
Robe: rouge rubis intense et brillant
Bouquet: délicat, élégant et harmonieux
Palais: sec, beaucoup de corps et de caractère

Spécificité(s)
Elevé en fûts de chêne pendant 12 mois
Affiné en bouteille au minimum 6 mois
A déboucher 2 heures avant de servir

Température de service
18-20°C

Accords gastronomiques
Rôtis de viandes rouges, viandes braisées

Herkunft
Greve in Chianti Firenze, Italia

Traubensorte(n)
92% Sangiovese, 8% Canaiolo

Degustation
Farbe: Intenses und leuchtendes Rubin-rot
Bouquet: Fein, elegant, harmonisch
Gaumen: Trocken, charaktervoll mit kräftigem Körper

Eigenheit(en)
12 Monate in Barriques
Mindestens 6 Monate auf der Flasche
Mindestens zwei Stunden vor dem Servieren öffnen

Trinktemperatur
18-20°C

Idealer Begleiter zu
Braten von rotem Fleisch, Schmorbraten