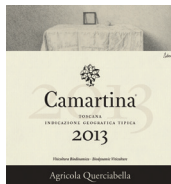


Querciabella



Camartina 2013

- Area di produzione* Collina di Ruffoli, Greve in Chianti.
- Denominazione* Toscana IGT
- Prima annata* 1981
- Cépages* Cabernet Sauvignon (70%); Sangiovese (30%).
- Toponimi dei vigneti* Poggerina, Faule e Casaocci Sud per il Cabernet Sauvignon; Montoro, Solatio e Tinamicaio per il Sangiovese.
- Esposizione* Sud-Sud Ovest, Sud-Sud Est; 350–400 m/slm.
- Terreno* Il terreno si evolve su arenarie torbiditiche in matrice argillosa, alternate a livelli siltici. Periodo oligocene medio-superiore.
- Viticultura* Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
- Rese* Cabernet Sauvignon: 25 hl/ha. Sangiovese: 35 hl/ha.
- Produzione* 10.000 bottiglie.
- Vendemmia* L'andamento stagionale - primavera fresca e piovosa, estate ed autunno caldi ma senza eccessi - ha permesso il prolungarsi della maturazione per tutto il mese di ottobre, con tempi di raccolta tradizionali rispetto alle recenti annate. Questo ha permesso di ottenere vini equilibrati ed armonici. Vendemmia: 4–12 ottobre.
- Raccolta* A mano, in cassette da 9 kg.
- Affinamento* 18 mesi in barriques di legno francese a grana fine ed extra fine, nuove per il 30%.
- Dati analitici* Gradazione: 13,5%; pH: 3,51; Acidità: 5,4 g/l.
- 100% Vegano* I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di coltivazione e produzione del vino.
- Maturità* Piacevole fin da giovane. Raggiunge la maturità sei o sette anni dopo la vendemmia, e continuerà ad evolvere per altri vent'anni.
- Temperatura di servizio* 15–18° C
- Bicchieri ideali* Riedel Extreme Cabernet 4441/0; Riedel Performance Cabernet 6884/0; Riedel Sommelier Bordeaux Grand Cru 4400/00, Zalto Bordeaux 11200.
- Formati* 0,750 l, in cassa di legno da 6 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa di legno, bottiglia singola; Doppia Magnum (3 litri), in cassa di legno singola; Imperiale (6 litri) in cassa di legno singola.
- Etichetta* Disegno di Bernardino Luino.