

Querciabella



Camartina 2015

- Area di produzione* Collina di Ruffoli, Greve in Chianti.
- Denominazione* Toscana IGT
- Prima annata* 1981
- Cépages* Cabernet Sauvignon (70%); Sangiovese (30%).
- Toponimi dei vigneti* 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.
- Resa media* 30 hl/ha [320 galloni/acri].
- Produzione* 8200 bottiglie circa.
- Vendemmia* Una primavera perfettamente asciutta, dopo le abbondanti piogge e rigide temperature invernali, ha portato un'allegagione omogenea in tutta la vallata. L'estate è stata prevalentemente asciutta con qualche pioggia sporadica. I picchi di calore di inizio estate hanno contribuito a mantenere i grappoli più piccoli e diminuire la resa, dandoci uve molto fruttate e con una bella acidità.
Vendemmia: 12 settembre - 7 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: 14%; pH: 3,60; Acidità: 5,51 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.