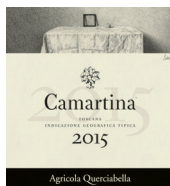


# Querciabella



## Camartina 2015

<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima annata</i>	1981
<i>Cépages</i>	Cabernet Sauvignon (70%); Sangiovese (30%).
<i>Vigneti</i>	<p>Ruffoli, Greve in Chianti. Casaocci Sud per il Cabernet Sauvignon; Montoro, Solatio e Tinamicaio per il Sangiovese.</p> <p>Con terreni ricchi di galestro e un'ideale esposizione a sud, il vigneto Casaocci Sud offre l'ambiente perfetto per il Cabernet Sauvignon: la spiccata caratteristica fruttata del varietale è qui alleggerita da note floreali più eleganti.</p> <p>Su un pendio più fresco, i suoli densi e ricchi di argilla del vigneto Poggerino, forniscono la spina dorsale, nonché l'intensità e la profondità necessarie per un lungo invecchiamento.</p> <p>Le uve Sangiovese provengono da diversi siti dai 350 ai 600 m s.l.m. con orientamento variabile, da sud-ovest a sud. Alle quote più basse, i terreni ricchi di galestro e argilla conferiscono al vino setosità ed eleganza. Più in alto sulla collina, dove prevalgono le rocce arenarie, il Sangiovese offre la sua espressione più succosa e vibrante.</p>
<i>Viticultura</i>	Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
<i>Resa media</i>	30 hl/ha.
<i>Produzione</i>	8.200 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	Una primavera asciutta, dopo le abbondanti piogge e le rigide temperature invernali, ha portato a un'allegagione omogenea in tutta la valle. L'estate, in prevalenza asciutta con qualche pioggia sporadica, ma con picchi di calore a inizio stagione, ha mantenuto i grappoli più piccoli e ha diminuito la resa, dandoci uve molto fruttate e con una bella acidità. Vendemmia: 12 settembre-7 ottobre.
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 9 kg.
<i>Affinamento</i>	Le due varietà sono raccolte e fermentate individualmente prima della maturazione di 18 mesi in barriques di legno francese, a grana fine ed extra fine, nuove fino al 30%.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14%; pH: 3,60; Acidità: 5,30 g/l.
<i>100% Vegano</i>	I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di coltivazione e produzione del vino.
<i>Maturità</i>	Vino dalla straordinaria capacità di invecchiamento, si rivela 6-7 anni dopo la vendemmia e continua a evolvere per 20 anni e oltre.
<i>Temperatura di servizio</i>	15-18 °C.
<i>Bicchieri ideali</i>	Riedel Extreme Cabernet 4441/0; Riedel Performance Cabernet 6884/0; Riedel Sommeliers Bordeaux Grand Cru 4400/00. Zalto Bordeaux 11200.
<i>Formati</i>	0,750 litri, in cassa di legno da 6 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa di legno singola; Doppia Magnum (3 litri), in cassa di legno singola; Imperiale (6 litri), in cassa di legno singola.
<i>Etichetta</i>	Disegno di Bernardino Luino.