

Querciabella



Camartina 2016

<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima annata</i>	1981
<i>Cépage</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>Viticoltura</i>	Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
<i>Resa media</i>	30 hl/ha.
<i>Produzione</i>	10.000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	<p>Abbondanti precipitazioni invernali, seguite da una primavera stabile e temperata, hanno portato a una gemmazione omogenea alla fine di marzo. La crescita vegetativa è proseguita con regolarità nei mesi successivi nonostante le piogge tardo primaverili. L'estate ha seguito un andamento stagionale nella norma. In particolare un'escursione termica diurna significativa ha permesso la maturazione preservando il profilo fruttato e una buona acidità.</p> <p>Vendemmia: 19 settembre-5 ottobre.</p>
<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 barrique di legno francese, a grana fine ed extra fine, nuove fino al 30%.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 13,5%; pH: 3,42; Acidità: 5,76 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.