

Querciabella



Camartina 2019

<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima Annata</i>	1981
<i>Uve</i>	Cabernet Sauvignon (70%); Sangiovese (30%).
<i>Vigneti</i>	Ruffoli, Greve in Chianti. Casaocci Sud per il Cabernet Sauvignon; Montoro, Solatio e Tinamicaio per il Sangiovese. 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. 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. 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.
<i>Viticultura</i>	Biologica; pratiche biodinamiche plant-based.
<i>Resa media</i>	30 hL/ha.
<i>Produzione</i>	10.000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	L'annata 2019 è iniziata con un inverno mite, seguito da una primavera umida e fresca. Seppur con lieve ritardo, fioritura e allegagione sono avvenute con successo, anticipando una vendemmia fenomenale per qualità e quantità. Nella prima settimana di maggio le temperature sono aumentate, e questo caldo è continuato per tutta l'estate. Il clima, a volte torrido, non ha causato problemi di stress da siccità, grazie alle abbondanti riserve idriche accumulate in primavera. Settembre ha portato ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte durante le ultime settimane di maturazione. Le uve raccolte presentavano un'eccellente maturità fenolica e espressione aromatica.
<i>Vendemmia</i>	19 settembre–17 ottobre.
<i>Vinificazione</i>	Le due varietà fermentano separatamente in diversi lotti. I vini base maturano per 18 mesi in barrique di legno francese, a grana fine ed extra fine, nuove fino al 30%, prima dell'assemblaggio finale in vasche di cemento. Una volta in bottiglia, il vino prosegue il suo affinamento per oltre un anno.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14,5%; pH: 3,51; Acidità: 5,68 g/l; Zucchero: <1,0 g/L.
<i>100% Vegano</i>	I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di coltivazione e produzione del vino.
<i>Longevità</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>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.