

Querciabella



Camartina 2020

ROSSO DI TOSCANA IGT

<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 e Poggerino 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>	12.000 bottiglie
<i>Annata</i>	Il 2020 sarà indubbiamente ricordato per la grande incertezza su scala globale, ma anche per i vini che ha prodotto, caratterizzati da colori luminosi e vibranti, un'intensità eccezionale e tannini setosi. L'inverno mite e asciutto, con un breve periodo di fresco alla fine di marzo, ha favorito l'anticipazione della gemmatura e lo sviluppo vegetativo delle viti. Le condizioni più umide e piovose della primavera hanno richiesto una particolare attenzione per prevenire malattie nei vigneti. Fortunatamente, la natura è stata benevola per il resto della stagione, garantendo acqua sufficiente e condizioni favorevoli per la maturazione delle uve. Nonostante un clima estivo più secco, il nostro team viticolo ha dimostrato grande maestria nella gestione dei vigneti, ottenendo una buona quantità di uve di eccellente qualità.
<i>Vendemmia</i>	18 settembre–16 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 20%, 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%; pH: 3,46; Acidità: 5,88 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 da 3 e 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. Scansionare il QR code per l'etichetta ambientale digitale.

