

Querciabella



Camartina 2020

ROSSO DI TOSCANA IGT

<i>Bezeichnung</i>	Toscana IGT
<i>Erster Jahrgang</i>	1981
<i>Rebsorte</i>	Cabernet Sauvignon (70%); Sangiovese (30%)
<i>Weinberge</i>	Ruffoli, Greve in Chianti. Casaocci Sud für den Cabernet Sauvignon; Montoro, Solatio und Tinamicaio für den Sangiovese. Der Weinberg Casaocci Sud bietet ideale Bedingungen für Cabernet Sauvignon mit reichen Galestro-Böden und Südlage. Der Poggerino-Weinberg liefert kühleren Hang und lehmige Böden für Intensität und Tiefe. Sangiovese-Trauben aus verschiedenen Lagen zwischen 350 und 600 m über dem Meeresspiegel bringen Vielfalt. Die niedrigeren Lagen bieten Geschmeidigkeit und Eleganz, während höhere Lagen den saftigsten und lebendigsten Ausdruck des Sangiovese zeigen.
<i>Weinbau</i>	Biologisch. Plant-based biodynamische Praktiken.
<i>Durchschnittsertrag</i>	30 hL/ha
<i>Herstellung</i>	12.000 Flaschen
<i>Jahrgang</i>	Das Jahr 2020 wird zweifellos für die große globale Unsicherheit in Erinnerung bleiben, aber auch für die Weine, die es hervorgebracht hat, gekennzeichnet durch lebendige und strahlende Farben, außergewöhnliche Intensität und seidige Tannine. Der milde und trockene Winter mit einer kurzen Kälteperiode Ende März begünstigte die frühe Knospenbildung und das vegetative Wachstum der Reben. Die feuchteren und regnerischen Bedingungen im Frühling erforderten besondere Aufmerksamkeit, um Krankheiten in den Weinbergen zu verhindern. Glücklicherweise war die Natur für den Rest der Saison gnädig, indem sie ausreichend Wasser und günstige Bedingungen für die Reifung der Trauben bereitstellte. Trotz eines trockeneren Sommerklimas hat unser Weinbauteam große Fähigkeiten bei der Bewirtschaftung der Weinberge gezeigt und eine gute Menge an Trauben von hervorragender Qualität geerntet.
<i>Weinernte</i>	18. September - 16. Oktober
<i>Weinherstellung</i>	Die beiden Sorten werden getrennt in verschiedenen Chargen vergoren. Die Grundweine reifen 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche mit feiner und extrafeiner Textur, davon bis zu 20% neu, bevor sie zur endgültigen Zusammenstellung in Betontanks gelangen. Nach der Abfüllung reift der Wein noch über ein Jahr in der Flasche.
<i>Analysedaten</i>	Alkoholgehalt: 14%; pH: 3,46; Säure: 5,88 g/L; Zucker: <1,0 g/L
<i>100% Vegan</i>	Tierische Produkte sind in allen Phasen des Anbaus und der Weinproduktion verboten.
<i>Langlebigkeit</i>	Dder sich 6-7 Jahre nach der Ernte öffnet und sich über 20 Jahre und länger weiterentwickelt
<i>Serviertemperatur</i>	15–18 °C
<i>Flaschen</i>	0,750 Liter, in Kisten à 6 Flaschen; Magnum (1,5 Liter), in einzelner Holzkiste; doppelte Magnum (3 Liter), in einzelner Holzkiste; Imperial (6 Liter), in einzelner Holzkiste.
<i>Etikett</i>	Zeichnung von Bernardino Luino. Scannen Sie den QR-Code für das digitale Umweltetikett.

