



Querciabella Camartina SuperToscan

Ekologisk sedan 1988 Biodymanisk sedan 2000 100% VEGAN 6-7 år efter skörden börjar Camartina göra sig rättvis, men vinner på ytterligare lagring 20 år till. Poäng: 96/100 Antonio Galloni · Vinous 96/100 Othmar Kiemi · Falstaff 95/100 James Suckling 94/100 Daniele Cernilli · DoctorWine 92/100 Luca Maroni 5/5 Vini d'Italia · L'Espresso 5/5 Bibenda · FIS 4/4 Vitae · AIS.

Typ:	Rött vin
Producent:	Querciabella
Land:	Italien
Region:	Toscana
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	13,5%
Serveras vid:	15-18 grader
Ekologisk:	Ja
Druvor:	70% Cabernet Sauvignon 30% Sangiovese
Ärgång:	2015
Klassificering:	SuperTuscan
Vinifikation:	Druvorna väljs noggrant i vingårdarna och skördas i 9 kilo/låda. Druvorna krossas inte utan trycket av druvorna pressar ut juicen och överförs sedan till fem ton franska ekfermentatorer. Här sker alkoholfermentering, maceration och malolaktisk fermentering. Macerationer varar cirka 12 dagar för Sangiovese och upp till 20 dagar för Cabernet Sauvignon.
Växtplats och jordmån:	Ruffoli, Greve in Chianti. Casaocci Sud för Cabernet Sauvignon Montoro, Solatio och Tinamicaio för Sangiovese.
Mognadslagring:	Druvorna lagras separat under 18 månader på fina och extra fina franska barriques. 30% är nya barriques. Sedan ligger det 6 månader på flaska. Vinet släpps aldrig tidigare än 30 månader efter skörd.
Skörd:	12:e September - 7:e Oktober
Näsa:	Stor och trots sin ungdom mycket nyanserad doft med inslag av cassis, körsbär, plommon, färska örter och kaffe.

Mun: Stram, nyanserad smak med frisk syra och balanserade tanniner, inslag av svarta vinbär, körsbär, tranbär, kaffe och örter. Långt elegant avslut.

Tallrik : Lamm, nöt, vilt, ostar, chark

Innehåll: Socker: 0,6g/ Liter Syra: 5,3g/ Liter
