

WEIBELweine



Querciabella, Greve in Chianti (Toscane)

Camartina Toscana Rosso IGT

Millésime	2017
Viticulteur	Querciabella
Région	Toscane
Degré	14.5% vol.
Cépages	70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese

Vinification

Les raisins utilisés pour le Camartina sont issus de la culture biologique depuis 1988. Après une vendange minutieuse, la macération traditionnelle a lieu dans de grands tonneaux en chêne français pendant 2,5 semaines. S'ensuit un élevage de 18 mois dans des barriques françaises. Environ un tiers de ces barriques est en chêne neuf.

Notre note de dégustation

Le Camartina se présente dans une robe rouge rubis étincelante et dégage des arômes intenses de mûre, de cassis, de zeste d'orange et de cacao. En bouche, il se démarque par un mélange de fruits noirs, des notes de cèdre, d'épices relevées et des nuances minérales. Longue note finale gouleyante et fraîche.

Querciabella

Situé au sud de Florence, le domaine Querciabella se trouve au coeur de la zone de production du Chianti Classico, dans la région de Greve, et fait aujourd'hui partie des producteurs de vin les plus prestigieux. La propriété a été fondée en 1974 par Guiseppe Cossia Castiglioni. Aujourd'hui gérée par son fils Sebastiano Cossia Castiglioni, l'exploitation comprend 70 hectares de vignes. En 1997, un domaine supplémentaire de 32 hectares a été acquis sur le littoral pittoresque de la Maremme. C'est avec fierté que l'exploitant souligne son attachement à la nature et s'appuie par conséquent uniquement sur la culture biodynamique depuis le nouveau millénaire.



Convient avec



Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch

