



Querciabella, Greve in Chianti (Toscane)

## Camartina Toscana Rosso IGT

|                    |                                        |
|--------------------|----------------------------------------|
| <b>Millésime</b>   | 2021                                   |
| <b>Viticulteur</b> | Querciabella                           |
| <b>Région</b>      | Toscane                                |
| <b>Degré</b>       | 14.5% vol.                             |
| <b>Cépages</b>     | 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

Querciabella est l'un des producteurs de vin les plus respectés de Toscane, situé au cœur de la zone Chianti Classico, dans la commune de Greve, au sud de Florence. Fondé en 1974 par Giuseppe Castiglioni, le domaine est désormais dirigé par sa fille, Mita Castiglioni, qui perpétue l'héritage familial avec une vision renouvelée pour l'avenir. Avec plus de 50 hectares de vignobles biologiques dans le Chianti Classico, y compris de nouvelles parcelles acquises à Lamole en 2020, ainsi qu'un domaine côtier élargi à 41 hectares en Maremma, Querciabella reste fidèle à son engagement à produire des vins d'exception. Une nouvelle cave ultramoderne est actuellement en construction à Greve, affirmant ainsi l'attachement du domaine à la durabilité, l'innovation et l'excellence. La philosophie de Querciabella repose sur une approche profondément ancrée dans le respect de la nature et une gouvernance responsable, des valeurs aujourd'hui enrichies par la direction de Mita et de ses enfants, Andrea et Selene. Bien que les vins du domaine restent certifiés biologiques et véganes, l'approche de Querciabella a évolué pour mettre davantage l'accent sur l'engagement communautaire, la transparence et la responsabilité environnementale. Inspiré par les principes de la biodynamie mais sans certification, Querciabella se concentre sur la production de vins qui expriment la pureté et le caractère de leur terroir, tout en adoptant une vision tournée vers l'avenir et la durabilité.



## Convient avec

