

# Querciabella

# Querciabella, Camartina Toscana Rosso (6,000ml)

## 까마르티나 토스카나 로쏘

### Winery Description and History

구입하여 Querciabella를 설립하였다. 그후 부지를 더 매입하여 포도밭으로 경작하고 새로운 셀라를 지었다. 그는 항상 선두에서 완벽을 추구하였으며 와이너리가 계속해서 개발되는 동안 Querciabella와인은 비평가의 갈채 속에서 품질의 향상을 이루어 왔다. Querciabella는 자연과 조화를 이루는 유기적인 재배 방법을 추구하며 수확시기 뿐만 아니라 1년 내내 포도원에서 가장 엄격한 선택을 해왔다. 과일의 풍부함이 소량의 산출과 자연으로부터 기인한다고 믿고있는 까닭에 Querciabella는 역삼투압 농축기나 그 외의 비자연적인 방법들을 항상 거부해 왔다. 오늘날 Querciabella는 Chianti Classico의 본보기 모델이다. 까마르티나의 포도가 재배되는 곳은 1988년 부터 유기농법으로 재배되어 왔으며 2000년부터 바이오 다이내믹으로 바뀌었다. 포도 보호 차원에서 수작업으로 8kg crate에 수확한다. 까베르네 소비뇽과 산지오베제의 이상적인 결합을 목표로 20개월 동안 Tronçais, Nevers, Allier 에서 생산된 40% 뉴 프렌치 오크에서 숙성되었다.



Toscana IGT / Italy



Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%



1999



13.5% / 6L



사암, 점토, 석회석 등 전형적인 토스카나 토양



20 months in 40% new French oak barriques



짙고 선명한 자줏빛 컬러



패션 프루트 향을 살짝 느낄 수 있는 꽃의 부케 향



아주 잘 정제된 풀 바디에 훌륭한 탄닌, 길고 복합적인 피니시를 경험하게 해준다. 스모키한 뉴 오크와 블랙 체리의 향도 선사한다.



육류 요리, 숯불 요리 및 불고기 등과 같은 한식과도 잘 어울린다.



WS : 93 Points (2010 Vin), 92 Points (1999 Vin)

WA : 93 Points (2008 Vin, 2007 Vin), 95 Points (2006 Vin)

JS : 95 Points (2011 Vin, ), 92 Points (1999 Vin)



VINTAGE KOREA