

LA QUERCE

NOME DEL VINO: SORRETTOLE

TIPOLOGIA: *Chianti d.o.c.g.*

SUPERFICE VIGNETO: *ettari 4,5*

ALTITUDINE MEDIA: *250 s.l.m..*

ESPOSIZIONE E PENDENZA: *Sud, 25-30 %.*

ANNO D'IMPIANTO: *2003, 1999.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *Cordone speronato.*

UVAGGIO: *Sangiovese 80 % e Canaiolo 10 % Merlot 10 %.*

RESA VINO Ha: *48 Hl.*

VENDEMMIA: *manuale a cassette, l'uva è stata pigiata in maniera soffice.*

VINIFICAZIONE: *fermentazione con durata media di 13 giorni, con periodici rimontaggi per una migliore estrazione dei colori e tannini più morbidi, svolta in tini di acciaio.*

MATURAZIONE. *In contenitori di acciaio inox.*

AFFINAMENTO: *in bottiglia di almeno 2 mesi.*

QUANTITÀ PRODOTTA: *circa 12.000 bottiglie da l. 0,750 per anno*

CONFEZIONE; *bottiglia bordolese da l. 0,750 di colore verde UVAG.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE: *colore rosso rubino, al naso è piacevolmente fruttato con sentori di ciliegia ed in bocca è fresco sapido e persistente.*



LA QUERCE

NOME DEL VINO: LA TORRETTA

TIPOLOGIA: *Chianti Colli Fiorentini d.o.c.g.*

SUPERFICE VIGNETO: *ettari 2,5*

ALTITUDINE MEDIA: *250 s.l.m..*

ESPOSIZIONE E PENDENZA: *Sud, 25-30 %.*

ANNO D'IMPIANTO: *1999 e 2003.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *Cordone speronato.*

UVAGGIO: *Sangiovese 90 % Canaiolo 5 % Merlot 5 %*

RESA VINO Ha: *38 Hl.*

VENDEMMIA: *manuale a cassette, l'uva è stata pigiata in maniera soffice.*

VINIFICAZIONE: *fermentazione con durata media di 15 giorni, con periodici rimontaggi per una migliore estrazione dei colori e tannini più morbidi, svolta in tini di acciaio.*

MATURAZIONE. *Circa 12 mesi in barriques di legno francese di media tostatura.*

AFFINAMENTO: *in bottiglia di almeno 3 mesi.*

QUANTITÀ PRODOTTA: *circa 8.000 bottiglie da l. 0,750 per anno*

CONFEZIONE; *bottiglia pesante da l. 0,750 di colore verde antico scuro.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE: *colore rosso rubino, con riflessi violacei; al naso si rivela ampio e ben marcato, si colgono note di frutta rossa, speziate e di vaniglia. In bocca è morbido con finale lungo e persistente.*



LA QUERCE

NOME DEL VINO: LA QUERCE

TIPOLOGIA: Toscana i.g.t.

SUPERFICE VIGNETO: ettari 1,5

ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..

ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud, 25-30 %.

ANNO D'IMPIANTO: 1999.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

UVAGGIO: Sangiovese 90 % e Colorino 10 %

RESA VINO Ha: 32 Hl.

VENDEMMIA: manuale a cassette, l'uva è stata pigiata in maniera soffice.

VINIFICAZIONE: fermentazione con durata media di 18 giorni, con periodici rimontaggi per una migliore estrazione dei colori e tannini più morbidi, svolta in parte in tini di acciaio ed in parte in piccoli carati di legno.

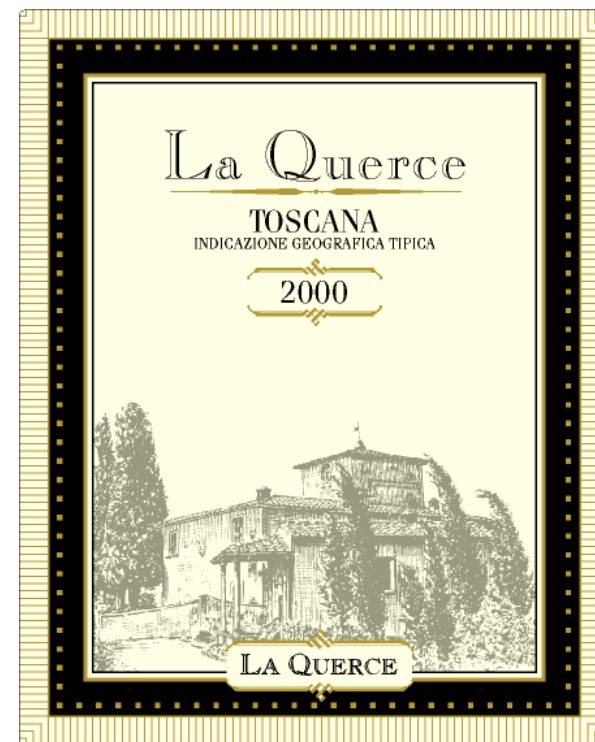
MATURAZIONE. Circa 18 mesi in barriques nuove di legno francese di media tostatura.

AFFINAMENTO: in bottiglia di almeno 6 mesi.

QUANTITÀ PRODOTTA: circa 5.000 bottiglie da l. 0,750 per anno

CONFEZIONE; bottiglia pesante da l. 0,750 di colore verde antico scuro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino molto intenso; al naso si presenta ampio e ben marcato con profumi di frutta rossa, note speziate e di liquirizia. In bocca denota una struttura complessa di notevole eleganza con tannini morbidi e dal gusto lungo e persistente.



LA QUERCE

NOME DELLA GRAPPA: LA QUERCE

TIPOLOGIA: Grappa di Vinacce di Chianti

VITIGNI: in parte variabile Sangiovese, Canaiolo, e Colorino.

DISTILLAZIONE: effettuata dalla Distilleria Deta presso lo stabilimento di Barberino Val d'Elsa con vinacce fresche. Le vinacce dopo la fermentazione vengono torchiate in azienda con torchio tradizionale discontinuo e subito dopo inviate in distilleria. Qui vengono distillate con metodo discontinuo con caldaia in rame così da distillare l'alcool insieme alle migliori sostanze aromatiche che ne caratterizzano il profumo.

ALCOOL: 43 %.

QUANTITÀ PRODOTTA: circa 500 bottiglie per anno

CONFEZIONE; bottiglia da l. 0,500 di colore trasparente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore trasparente, al naso si presenta intensa con profumi di frutta fresca e fiori bianchi. In bocca è calda e morbida con gusto particolarmente vellutato.

Grappa
di Vinacce
di Chianti



LA QUERCE

Distillata ed imbottigliata per conto
La Querce di Massimo Marchi e C. S.a.s. Impruneta (FI) Italia
Codice unica FIA 0000GR Barberino Val d'Elsa (FI) Italia

50 cl e

Alc. 43 % vol.

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

LA QUERCE

NOME DELL'OLIO: LA QUERCE

TIPOLOGIA: *Olio Extra Vergine d'Oliva*

SUPERFICE OLIVETO: *ettari 12,20*

NUMERO PIANTE: *2.574*

ALTITUDINE MEDIA: *250 m.s.l.*

VARIETA' D'OLIVI: *Frantoio (circa 30 %), Leccino (circa 30 %), Moraiolo (circa 30 %), Pendolino, Madonna dell'Impruneta ed altre varietà (circa 10 %).*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: *specializzato a vaso cespugliato*

METODO DI RACCOLTA: *brucatura a mano.*

PERIODO DI RACCOLTA: *da inizio Novembre al 10 Dicembre.*

PROCESSO DI ESTRAZIONE: *in frantoio a ciclo continuo con frangitore, gramole, decanter e separatore tutto a basse temperature.*

SISTEMA DI DECANTAZIONE E FILTRATURA: *decantazione naturale in orci di terracotta, con travasi bimestrali.*

DATI CHIMICI MEDI: *acidità oleica = inf. a 0,20 %; numero di perossidi = inf. a 10; tocoferoli = sup. a 200; polifenoli = sup. a 280.*

QUANTITÀ PRODOTTA: *4.000 litri circa per annata*

CONFEZIONE: *bottiglia quadrata di colore scuro da ml 250 ml 500 e da 1 l, lattina da 1,5 l.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE: *colore verde opalescente, che tende al giallo limpido con il tempo, all'olfatto si apre elegante e intenso, ricco di note vegetali di erba fresca e sentori armonici di carciofo. Al gusto è deciso e di personalità, fruttato con toni amaro-piccanti intensi e ben espressi.*

