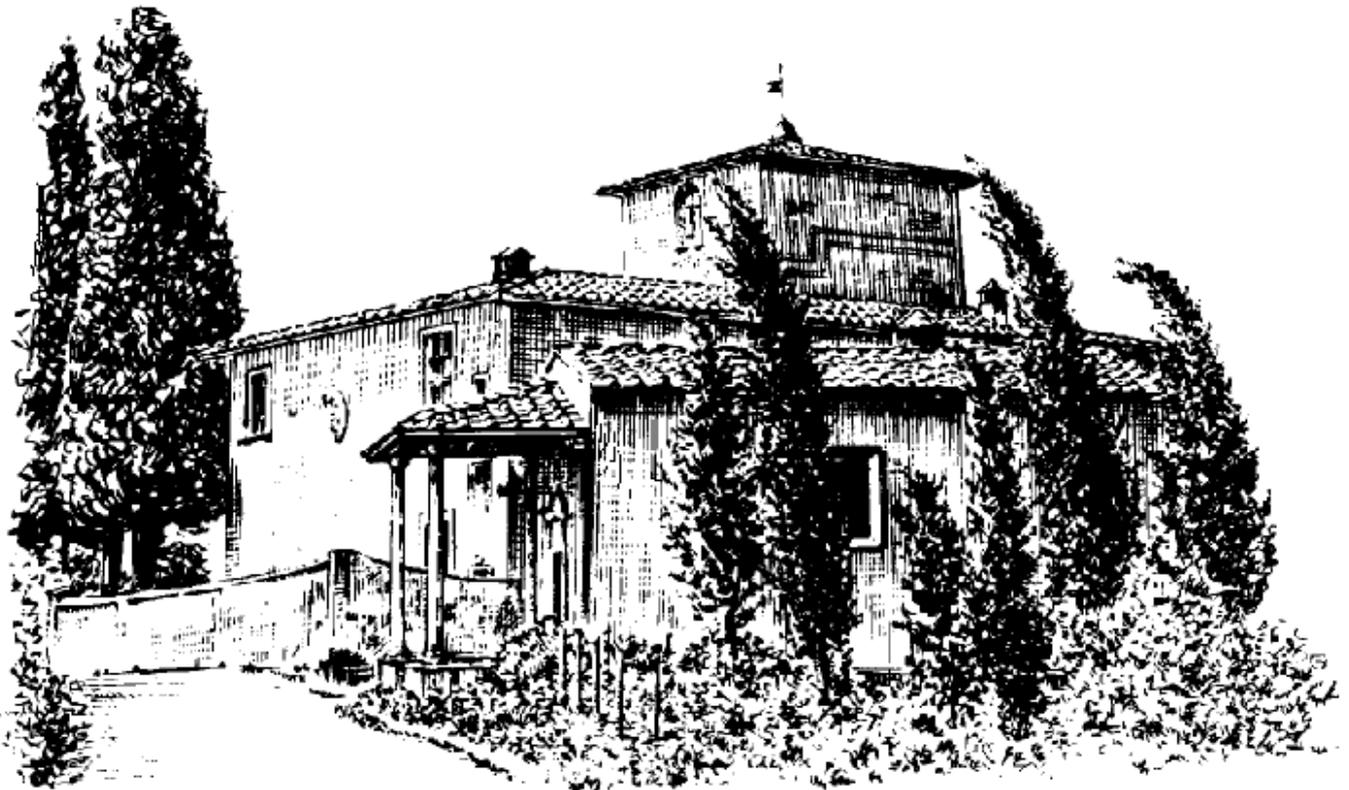


# LA QUERCE



## AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA A IMPRUNETA (FIRENZE)



**LA QUERCE di Massimo Marchi e C. s.a.s.**

Via Imprunetana per Tavarnuzze, 41 – 50023 IMPRUNETA (FI) – ITALY  
Tel. e fax +39.0552011380 email : [info@laquerce.com](mailto:info@laquerce.com) [www.laquerce.com](http://www.laquerce.com)

# L'AZIENDA AGRICOLA LA QUERCE

L'azienda agricola La Querce si trova sulla bella collina che si affaccia su Impruneta nel cuore della zona di produzione del Chianti Colli Fiorentini. Ha un'estensione totale di quarantadue ettari dove vengono coltivati i vigneti e gli oliveti dai quali vengono raccolti i prodotti principali della nostra terra: l'uva e le olive.

Dal 2019 abbiamo ricevuto la certificazione biologica per tutti i nostri prodotti, così i campi vengono coltivati organizzando il lavoro fra tradizione e innovazione, limitando al massimo gli interventi chimici, in modo da raggiungere il miglior equilibrio tra il terreno e la pianta per dare prodotti di qualità superiore.

I terreni sono di origine Miocenici, il suolo ha una struttura di medio impasto con una presenza di Galestro, una particolare argilla con un'importante presenza di Ossido di Ferro che conferisce un caratteristico colore rosso ai terreni. La presenza di argilla inoltre permette di avere sempre a disposizione riserve di micro particelle di acqua che le piante, negli anni più difficili, possono utilizzare. La gran parte dei terreni è rivolto verso Sud in nell'ampia valle Sorrettele, questo permette di avere una buona esposizione al sole e brezze leggere nel periodo di raccolta. I vigneti si estendono per circa otto ettari, sono rivolti per la maggior parte verso Sud. Nei primi anni di questo secolo, i vigneti sono stati tutti reimpiantati per la maggior parte con i tradizionali vitigni Sangiovese, Canaiolo e Colorino, e in un piccolo appezzamento con il Merlot le cui barbatelle sono state acquistate in Francia.



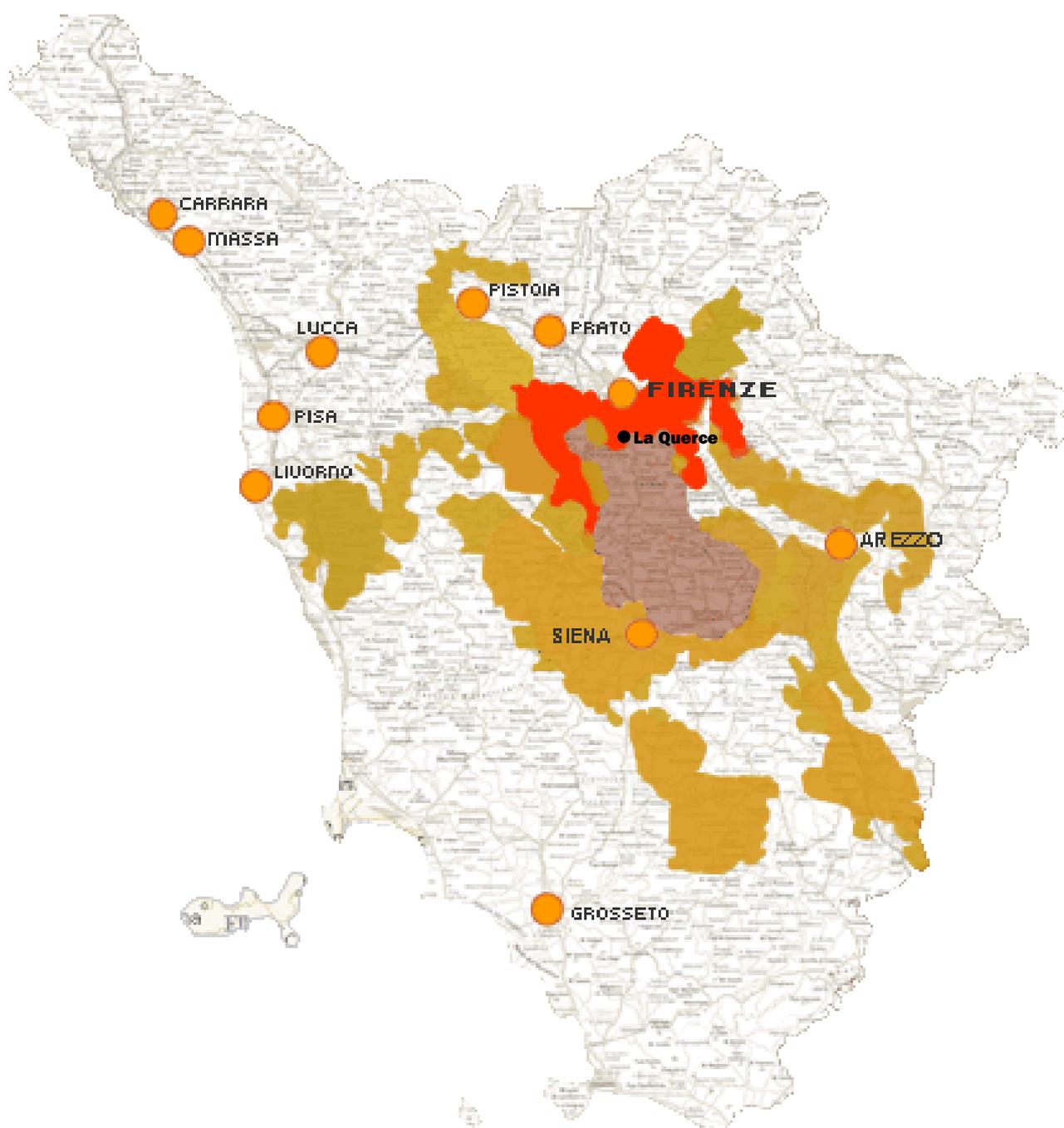
La densità di impianto varia da 4.800 a 5.200 piante/ha. Il Sangiovese ed il Merlot sono coltivati a Cordone speronato mentre il Canaiolo ed il Colorino sono coltivati ad Archetto con rinnovo annuale del tralcio di fruttificazione. Le rese per pianta sono di circa 1,2 Kg. di uva per ceppo.

Nell'azienda le cantine dove il vino viene vinificato e affinato sono due. La cantina di vinificazione con tini di fermentazione e vasche in acciaio inox tutti con la possibilità di avere una temperatura controllata da una centralina. Inoltre sono presenti gli Orci in terracotta costruiti da una fornace di Impruneta che utilizza lo stesso tipo di argilla che è presente nella nostra vigna. E' poi presente un locale situato per gran parte sotto terra, mantenuto ad opportuna temperatura, adibito alla conservazione delle bottiglie in affinamento. Sotto la quattrocentesca Villa La Querce è presente la cantina di invecchiamento dove sono presenti le booti di legno e alcune barriques, ed una cantinetta storica dove sono conservate le bottiglie di tutte le annate prodotte, dalla prima il 1964 di cui rimangono pochissime bottiglie.

Dei nostri terreni, 12 ettari sono coltivati ad olivi per circa 2600 piante, tutti coltivati tradizionalmente a vaso cespugliato e che producono in media 12 Kg. di olive per pianta.

Gran parte degli olivi hanno un'età anche superiore ai 100 anni, nel 1990 è stato impiantato un oliveto rivolto a sud di circa 500 piante. Le varietà presenti sono: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Madonna dell'Impruneta, Americano ed altre in piccolissima quantità.

# TERRITORI DI PRODUZIONE VINI CHIANTI



LA QUERCE

Territori di Produzione Vini Chianti

- Chianti Colli Fiorentini
- Chianti Classico
- Altri Chianti



# SORRETTOLE

TIPOLOGIA: Chianti Colli Fiorentini d.o.c.g.  
ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.  
SUPERFICE VIGNETO: ettari 4,5  
ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..  
ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud, 25-30 % (3,5 ha) NordEst 25% (1 ha).  
ANNO D'IMPIANTO: 1999, 2003 e 2010  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.  
UVAGGIO: Sangiovese 80% Canaiolo 10%, Merlot 5%.Colorino 5%  
RESA VINO Ha: 48 HI.  
VENDEMMIA: raccolta manuale a cassette, l'uva è pigiata in maniera soffice.  
VINIFICAZIONE: fermentazione con durata media di 12 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 3 mesi.  
QUANTITÀ PRODOTTA: circa 12.000 bottiglie da l. 0,750  
NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino, al naso è piacevolmente fruttato, si colgono sentori di marasca. In bocca è fresco, sapido e persistente.  
VALUTAZIONI:

<b>Vini d'Italia 2023</b> <i>Gambero Rosso Editore</i>	<b>1 bicchiere</b>
<b>Vitae Guida dei Vini 2023</b> <i>AIS</i>	<b>3 viti</b>
<b>I Vini di Veronelli 2023</b> <i>Veronelli Editore</i>	<b>87/100</b>
<b>Slow Wine 2023</b> <i>annata 2020 "Fruttato sapido carnoso"</i>	
<b>Berebene 2020</b> <i>Gambero Rosso Editore</i>	<b>Oscar qualità prezzo</b>
<b>Wine Enthusiast 2018</b>	<b>88/100</b>
<b>Winecritic - Raffaele Vecchione 2022</b> "Preciso ed essenziale al naso mostra note di lavanda, fiori di ibisco, calendula e susine. Corpo medio, tannini soffici ed un finale gustoso di piacevole equilibrio gustativo"	<b>90/100</b>
<b>Decanter World Wine Awards 2014</b>	<b>Medaglia di Bronzo</b>
<b>Vinum</b> (rivista Svizzera)	<b>16/20</b>
<b>Mundus Vini 2020</b>	<b>Medaglia d'Oro</b>



VINI

D'ITALIA  
2022

● Chianti Colli Fiorentini Sorrettole '19





# LA TORRETTA

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

ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

SUPERFICE VIGNETO: ettari 4,5

ANNO D'IMPIANTO: 1999, 2003 e 2010.

ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..

ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud, 25-30 %.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

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

RESA VINO Ha: 38 Hl.

VENDEMMIA: effettuata a mano con trasporto dell'uva in cassette, l'uva è pigiata in maniera soffice.

VINIFICAZIONE: fermentazione con durata media di 12 giorni, con periodici rimontaggi per una migliore estrazione dei colori e tannini più morbidi, svolta in tini di acciaio.

MATURAZIONE: 18 mesi in botti di rovere francese di 10 e 25 hl

AFFINAMENTO: in bottiglia almeno 3 mesi.

QUANTITÀ PRODOTTA: 9.000 bottiglie da l. 0,750

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

VALUTAZIONI:

**Vini d'Italia 2019** *Gambero Rosso Editore* **3 bicchieri**

**Vini d'Italia 2023** *Gambero Rosso Editore* **2 bicchieri**

**Vitae Guida dei Vini 2023 AIS** **3 viti**

**I Vini di Veronelli 2023** *Veronelli Editore* **due stelle 88/100**

**Slow Wine 2023** *Slow Food Editore* "Speziato. Grintoso, materico" **VINO QUOTIDIANO nella guida 2019**

**Winecritic - Raffaele Vecchione 2022** "Solido e dinamico nel profilo sensoriale alterna note di fiori rossi, violetta selvatica, foglie di tè verdi e vetiver. Corpo medio, tannini mordenti ed un finale succoso, piacevole e ben disteso" **92/100**

**Concours Mondial Bruxelles 2013** **Medaglia d'Argento**

**Decanter World Wine Awards 2016** **Medaglia di Bronzo**

**Mundus Vini 2017** **Medaglia d'argento**

**Vinum 2018** (rivista Svizzera) **17/20 (secondo più alto punteggio del Chianti)**





# LA QUERCE

TIPOLOGIA: Toscana i.g.t.

ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

SUPERFICE VIGNETO: ettari 2,5

ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..

ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud, 25-30 % (3,5 ha)

ANNO D'IMPIANTO: 1999 .

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

UVAGGIO: Sangiovese 95 % e Colorino 5 %

RESA VINO Ha: 32 HI.

VENDEMMIA: effettuata dopo una selezione dei migliori grappoli, a mano portando l'uva in cantina con cassette forate, l'uva è stata pigiata in maniera soffice.

VINIFICAZIONE: fermentazione con durata media di 18 giorni, con un salasso, due delastage e con periodici rimontaggi per una migliore estrazione dei colori e tannini più morbidi, il tutto si è svolto in tini di acciaio di 30 HI. Ha svolto la fermentazione malolattica in acciaio

MATURAZIONE: Per 24 mesi in botti grandi di legno francese dalle dimensioni da 10 e 15 HI

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 12 mesi

QUANTITÀ PRODOTTA: 3.000 bottiglie da l. 0,750

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

VALUTAZIONI:

**Vini d'Italia 2015** *Gambero Rosso Editore* **3 bicchieri**

**Vini d'Italia 2023** "... ha un naso intenso dai toni di mora e mirtillo.

*Al gusto l'acidità spiccata apre ad un sorso bello setoso, leggero di bella pulizia nel bicchiere"*

**2 bicchieri rossi**

**Vitae Guida dei Vini 2023 AIS**

**3+ viti**

**I Vini di Veronelli 2023**

**89/100**

**Slow Wine 2023** *Slow Food Editore* "Naso ampio di spezie, pepe e cuoio; tratto gustativo stratificato e complesso, sapido e vellutato, dai tannini importanti"

**Wine Spectator** "Dark in colour, almost black. Powerful aromas of blackberry and licorice, with mineral undertones. Full-bodied, with big, chewy tannins. Really huge and impressive., A bodybuilder of a wine.

Oct.31.2007

**94/100**

**Concours Mondial Bruxelles 2013**

**Medaglia d'Oro**

**Decanter World Wine Awards 2017**

**Medaglia d'Argento**

**Decanter World Wine Awards 2015**

**Medaglia d'Argento**

**Decanter World Wine Awards 2013**

**Medaglia d'Argento**

**Mundus Vini 2017**

**Medaglia d'Oro**





M



TIPOLOGIA: Toscana i.g.t.  
ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.  
SUPERFICE VIGNETO: ettari 0,9  
ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..  
ESPOSIZIONE E PENDENZA: Nord, 10-15 %.  
ANNO D'IMPIANTO: 2003.  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.  
UVAGGIO: Merlot 100 %  
RESA VINO Ha: 46 Hl.  
VENDEMMIA: effettuata a mano portando l'uva in cantina con cassette forate, l'uva è stata pigiata in maniera soffice.  
VINIFICAZIONE: fermentazione con durata di 16 giorni, con periodici rimontaggi per una migliore estrazione dei colori e tannini più morbidi, il tutto si è svolto in tini di acciaio di 20 Hl. Ha svolto la fermentazione malolattica in acciaio  
MATURAZIONE. Per 30 mesi in barriques nuove di legno francese Allier di media tostatura  
AFFINAMENTO: almeno 12 mesi in bottiglia  
QUANTITÀ PRODOTTA: 800 bottiglie da l. 0,750  
NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino molto intenso, al naso si presenta ampio e ben marcato con profumi di frutta rossa e note di pepe nero e liquirizia. In bocca denota una struttura complessa di notevole eleganza con tannini morbidi e dal gusto lungo e persistente con sentori di confettura di mora.  
**Wine Spectator USA, Wine Magazine (only web site)** "Wow. This is an opulent and decadent red, boasting so much raspberry, blackberry and toasty oak character. Full-bodied, with big, velvety tannins and a long, long finish. Loads of character. Merlot. Best after 2012. 115 cases made. -JS **96/100** (annata 2007)  
**Vini d'Italia 2022** Gambero Rosso Editore **2 bicchieri**  
**Vitae Guida dei Vini 2023** AIS **3+ viti**  
**I Vini di Veronelli 2022** Veronelli Editore **91/100**  
**Slow Wine 2022** Slow Food Editore "...impattante e profondo, tra spezie, liquirizia e frutta rossa, è robusto e potente al palato, di chiara rispondenza gusto-olfattiva"  
**Winecritic - Raffaele Vecchione 2022** "Preciso e radioso nel calice offre note miste floreali e fruttate intense ed accattivanti che ricordano le prugne, le more, il succo di mirtillo, la violetta selvatica ed i fiori di agapanto. Corpo medio-pieno, solido e centrato offre tannini polimerizzati ben maturi ed un finale di piacevole progressione levigato e brillante nella freschezza laterale."  
**Concours Mondial Bruxelles 2020** **93/100**  
**Gran Medaglia d'Oro**





## TERRA DIVINO

TIPOLOGIA: Toscana i.g.t.  
ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.  
SUPERFICE VIGNETO: ettari 0,5  
ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..  
ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud 25-30 %  
ANNO D'IMPIANTO: 1999.  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.  
UVAGGIO: Sangiovese 100 %  
RESA VINO Ha: 32 HI.  
VENDEMMIA: effettuata a mano portando l'uva in cantina con cassette forate, l'uva è stata pigiata in maniera soffice.  
VINIFICAZIONE: fermentazione in Orci di terracotta con durata di 21 giorni, con follature per almeno 3 volte al giorno per una migliore estrazione dei colori e tannini più morbidi, al termine della fermentazione alcolica l'orcio viene riempito con altro vino e lasciando le bucce in immersione fino a gennaio dell'anno successivo quando viene svinato.  
MATURAZIONE. Dopo la svinatura per 9 mesi negli orci di terracotta  
AFFINAMENTO: almeno 12 mesi in bottiglia  
QUANTITÀ PRODOTTA: 900 bottiglie da l. 0,750  
NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino, al naso si presenta fruttato deciso con note di confettura, al palato nervoso, vivace e con un bel finale in crescendo

**Vini d'Italia 2023** *Gambero Rosso Editore*

**2 bicchieri**

**Vitae Guida dei Vini 2023** *AIS*

**3+ viti**

**I Vini di Veronelli 2023** *Veronelli Editore*

**88/100**

**Vinibuoni d'Italia 2022** *Touring Club Italiano*

**3 stelle**

**Slow Wine 2022** *Slow Food Editore* "Belle le note tostate al naso, poi esprime succo e persistenza, su una lieve cadenza vegetale"

**Winecritic - Raffaele Vecchione 2022** "Aperto al naso mostra note di prugne rosse, resina, ambra, succo di mandarino ed alloro. Corpo medio, tannini soffici ed un finale di buona armonia e classicismo toscano"

**International Organic Awards 2022**

**91/100**

**Gold Medal**





## BELROSSO

TIPOLOGIA: Toscana i.g.t. Canaiolo

PRIMA ANNATA: 2015

ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

SUPERFICE VIGNETO: ettari 0,7

ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..

ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud, 25-30 %

ANNO D'IMPIANTO: 2003 e 2010.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

UVAGGIO: Canaiolo 100 %.

RESA VINO Ha: 48 HI.

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

VINIFICAZIONE: fermentazione con durata media di 12 giorni, con periodici rimontaggi, svolta in tini di acciaio.

MATURAZIONE. In contenitori di acciaio inox per 6 mesi.

AFFINAMENTO: in bottiglia di almeno 2 mesi.

QUANTITÀ PRODOTTA: circa 3.000 bottiglie da l. 0,750

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino, al naso si apre un frutto molto intenso soprattutto la ciliegia. In bocca è fresco, molto frutto quasi croccante.

VALUTAZIONI:

**Vini d'Italia 2023** *Gambero Rosso Editore* **2 bicchieri**

**I Vini di Veronelli 2023** **86/100**

**Vinibuoni d'Italia 2022** *Touring Club Italiano* **4 stelle**

**Slow Wine 2023** *Slow Food Editore*

*"Molto fitto e fruttato, ha un'apparenza materica che si sgretola in una bocca fresca e dinamica"*

**Vinous di Antonio Galloni** *tasting September 2021: is a fruity, supple wine to drink now and over the next few years. Sweet red berry fruit, mint and spice are front and center. The 2020 is uncomplicated and yet supremely delicious.* **90/100**



BY: ORGANIC-NEWSPAPER.COM

CERTIFICATE  
INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2022

*Belrosso*  
Toscana IGT Canaiolo  
2020

*La Querce*

vinous 90 pts

**La Querce 2020 Belrosso**  
Toscana, Impruneta (Firenze), Tuscany  
Red wine from Italy  
Drinking window: 2021 - 2025

The 2020 Belrosso, 100% Canaiolo, is a fruity, supple wine to drink now and over the next few years. Sweet red berry fruit, mint and spice are front and center. The 2020 is uncomplicated and yet supremely delicious.

Antonio Galloni, September 2021

slow  
wine  
guida 2017

vino quotidiano



## ROSA DI MAGGIO

TIPOLOGIA: Toscana i.g.t. Rosato

PRIMA ANNATA: 2014

ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

SUPERFICE VIGNETO: ettari 1,5

ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..

ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud, 25-30 %.

ANNO D'IMPIANTO: 2003 e 2010

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

UVAGGIO: Sangiovese 100 %

RESA VINO Ha: 50 HI.

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

VINIFICAZIONE: le uve vengono subito pressate in maniera soffice e portate a bassa temperatura per 3 giorni, dopo una prima pulizia delle fecce più grosse inizia la fermentazione per circa 18 giorni

MATURAZIONE. Circa 6 mesi in tini di acciaio inox.

QUANTITÀ PRODOTTA: circa 1.200 bottiglie da l. 0,750

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosa chiaro, al naso si colgono note di frutta fresca, in bocca è ben bilanciato con una piacevole sensazione minerale

VALUTAZIONI:

**I Vini di Veronelli 2022**

**86/100**

**Vinibuoni d'Italia 2022** *Touring Club Italiano* **3 stelle**

**Slow Wine 2021** *Slow Food Editore* "agile, minerale, delicato"

**Vinous:** "Bright pink-red. Expressive aromas of red currant, minerals and flowers. Well delineated but delivers noteworthy tannic bite to accompany the red currant and underbrush flavors. Finishes with a slightly bitter twinge that some may like more than I do." (Traduzione: Brillante rosa intenso. Aromi intensi di ribes rosso, minerali e fiori. Ben delineato con un buon tannino che accompagna le sensazioni di ribes rossi e fiori di sottobosco. Si conclude leggermente amaro, che alcuni possono avere più di me.)

**88/100 punti**





## DAMA ROSA

TIPOLOGIA: Toscana i.g.t. Passito

ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

SUPERFICE VIGNETO: ettari 0,5

ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..

ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud, 25-30 %.

ANNO D'IMPIANTO: 2003.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

UVAGGIO: Canaiolo 100 %

RESA VINO Ha: 24 HI.

VENDEMMIA: manuale a cassette, l'uva appassita su cassette forate per 3 mesi è poi stata diraspata e pigiata in maniera soffice.

VINIFICAZIONE: dopo 20 giorni a temperatura controllata la fermentazione si è arrestata naturalmente

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

AFFINAMENTO: in bottiglia di almeno 6 mesi.

QUANTITÀ PRODOTTA: 1.600 bottiglie da l. 0,500

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso intenso, al naso si rivelano frutti rossi freschi e di confetture di mora. In bocca è morbido con una polpa di frutta zuccherosa, con finale lungo e persistente.

VALUTAZIONI:

**Vini d'Italia 2021** *Gambero Rosso Editore* **2 bicchieri**

**Vitae 2015** *Associazione Italiana Sommelier* "Granato concentrato. Confetture di more e di fichi, gelatina di frutta rossa, caramella al rabarbaro. Dolcezza e tannini protagonist con ritorno delle impressioni fruttate e lungo finale" **3 viti**

**I Vini di Veronelli 2021** *Veronelli Editore* **91/100**

**Stephen Tanzer's International Wine Cellar** "Deep red, Blacberry jam, blueberry liqueur, nutmeg, cinnamon and caramel on the rich, perfuse nose. Then very sweet in the mouth but with lovely clarity and cut tank to high but harmonious acidity, wihch extends the rich toffee and raisiny flavors at the back." **91/100**

**Decanter World Wine Awards 2012** **Medaglia d'Argento**

**Decanter World Wine Awards 2016** **Medaglia di Bronzo**





## LA QUERCE

**TIPOLOGIA:** Grappa di Vinacce di Chianti

**ZONA DI PRODUZIONE:** Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

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

**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 né caratterizzano il profumo.

**ALCOOL:** 43 %.

**QUANTITÀ PRODOTTA:** 300 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.





# LA QUERCE

TIPOLOGIA: Olio Extra Vergine d'Oliva Biologico

ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

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 fine Ottobre a fine Novembre

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

MANTENIMENTO: filtrazione successiva alla frangitura così da mantenere meglio il colore e pulire dalle impurità, mantenuto in orci di terracotta

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 lt. 1, da ml 500 e da ml 250, lattina da lt. 5

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore verde smeraldo che tende con il tempo a sfumare, 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.

VALUTAZIONI:

**Oli d'Italia 2014** Gambero Rosso Editore **3 foglie** valutazione massima

**Guida agli Extravergini 2002** SlowFood Editore **3 olive** valutazione massima

**Oli d'Italia 2022** Gambero Rosso Editore **2 foglie**

**Guida agli Extravergini 2007, 2009, 2010, 2015** SlowFood Editore **2 olive**

**Merum** selezione nel 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2012 e 2013.

