

## L'AZIENDA

Querceto di Castellina è situato nel cuore del Chianti Classico tra i comuni di Castellina e Radda in Chianti. Querceto è un'azienda biologica certificata a conduzione familiare: qui ogni gesto è guidato dall'amore per la nostra terra, dalla passione per il vino. I nostri vigneti coprono una superficie di 11,20 ettari, 11 dei quali iscritti all'Albo Vigneti Chianti Classico DOCG, con un'altitudine compresa tra i 420 e 480 metri slm.

## I VIGNETI

Livia, nasce dall'unico vigneto a bacca bianca. Una piccola particella di 0,20 ettari coltivata con vitigni Viognier e Roussanne. Il suolo è di medio impasto, calcareo marnoso e ricco di scheletro con un'esposizione sud-ovest. L'altitudine del vigneto è di 420 metri slm, con una densità di 10.000 ceppi ad ettaro. La forma di allevamento è guyot.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Paglierino lucente. Profumi di mimosa e magnolia, fiori di sambuco, cedro, mela annurca e note di ananas. Bocca sapida, buona rispondenza calorica ed equilibrata nota acida.

---

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	<b>IGT Toscana</b>
<b>UVAGGIO</b>	<b>50% Viognier, 50% Roussanne</b>
<b>ANNATA</b>	<b>2017</b>
<b>UBICAZIONE VIGNETO</b>	<b>Castellina in Chianti</b>
<b>AFFINAMENTO</b>	<b>8 mesi in 500 lt tonneaux, 2 mesi in bottiglia</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13,5%</b>
<b>RESA PER ETTARO</b>	<b>40 hl</b>
<b>METODO DI COLTIVAZIONE</b>	<b>Certificato Biologico</b>
<b>VENDEMMIA</b>	<b>Effettuata a Mano</b>
<b>BOTTIGLIE</b>	<b>2,100</b>

---

