



<b>Denominazione</b>	<b>Quercia Sola</b>
<b>Classificazione</b>	Igt Maremma Toscana
<b>Vendemmia</b>	2011
<b>Composizione</b>	Sangiovese grosso 80%, Cabernet Sauvignon e altri vitigni a bacca rossa 20%
<b>Titolo Alcolometrico</b>	13,5°
<b>Colore</b>	Colore rosso vivace, tendente al violaceo per l'affinamento
<b>Profumo</b>	Ampio e complesso con note fresche di frutta rossa di sottobosco
<b>Gusto</b>	Sapore consistente, piacevole dove prevale le note di ciliegia, speziati, biancospino, cuoio e tabacco, armonico, leggermente tannico, morbido e vellutato
<b>Abbinamenti</b>	Minestre e zuppe saporite. Con piatti tipici toscani tra cui picci al ragù d'anatra, pappardelle al ragù di lepore, polenta ai funghi. Tagliata, scottiglia, fagioli al fiasco. Salumi di cinta senese e formaggi stagionati.
<b>Temperatura di servizio</b>	18°, stappando preferibilmente la bottiglia un'ora prima della degustazione
<b>Bicchieri di servizio</b>	A tulipano
<b>Capacità di invecchiamento</b>	15 anni in perfetta conservazione
<b>Vignaiuolo</b>	
<b>Enologo</b>	

<b>Vigneto</b>	
<b>Zona di produzione</b>	Cinigiano – Grosseto – Maremma Toscana
<b>Altitudine</b>	300 m
<b>Microclima</b>	Condizioni climatiche favorevoli con temperature non molto alte nel periodo estivo, non eccessivamente basse in quello invernale, ventilazione lieve e costante che aiuta ad incrementare la qualità delle uve
<b>Estensione</b>	3 ettari
<b>Esposizione</b>	Sud/Ovest
<b>Anno di impianto</b>	2000
<b>Natura del terreno</b>	Collinare
<b>Tipo di terreno</b>	Arenaria frammentata con residui lavici ed argille tufacee
<b>Tipo di impianto</b>	Cavalcapoggio
<b>Sesto di impianto</b>	280 x 90 cm
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato a braccio unico
<b>Densità di impianto</b>	3500 piante
<b>Resa per ettaro</b>	mai superiore a 50 hl
<b>Metodo di vinificazione</b>	
<b>Vendemmia</b>	Eseguita manualmente in cassette da 18 kg con trasferimento e trasformazione in cantina entro 60 minuti dalla raccolta ed accurata cernita. Diraspatura e pressatura soffice
<b>Sistema di vinificazione ed invecchiamento</b>	
	Tini di acciaio inox di piccola capacità 10-30 HL. Fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi frequenti e follature manuali. Macerazione minimo di 15 gg invecchiamento in tonneau di rovere non inferiore a 12 mesi
<b>Confezioni</b>	
<b>Tipo di bottiglia</b>	Bordolese di colore verde quercia
<b>Bottiglie prodotte</b>	6000 circa
<b>Contenuto</b>	0,75 l
<b>n° bottiglie per cartone</b>	6
<b>n° cartoni per europallet</b>	80/60
<b>Peso cartone</b>	9 kg



**Quercia Sola** Società Agricola a r.l.

Località Stercolati, Cinigiano (Grosseto) - [www.querciasola.it](http://www.querciasola.it)

Sede legale/amministrativa:

P.zza Conte Treccani degli Alfieri, 24 - 25018 Montichiari (Bs) - tel. +39 030 9962804  
cell. +39 345 9071997 commerciale - cell. +39 348 5602254 Cinigiano unità produttiva

QUERCIA SOLA