



## 2013 Camartina

Rosso Toscana IGT, Agricola Querciabella (Bio)

Élixir bio signé Querciabella

**Note de dégustation:**

Robe rubis intense. Un nez très ample, accompagné de nombreux parfums rappelant les myrtilles, les framboises et un peu le zeste d'orange, pour finir sur des notes de cacao. La bouche se distingue par son fondant unique, sa concentration et ses tannins veloutés ; très puissant bien au-delà du milieu de bouche, finale agréablement fraîche.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Italie

**Région:** Toscane

**Sous-région:** Divers Toscane

**Producteur:** Società Agricola Querciabella

**Notation(s):** Antonio Galloni 95/100, James Suckling 93/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100

**Eleavage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2029

**Cépage(s):** 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese

**Référence:** 1024613

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Camartina**

Rosso Toscana IGT  
Agricola Querciabella (Bio)

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Antonio Galloni 95/100, James Suckling 93/100,  
Score 19/20, Wine Spectator 93/100  
**Cépage(s):** 70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.