



**Querce Bettina - Az. Agr. Barenghi Vilma Sandra Elisa**  
**Loc. Casina di Mocali 275 - 53024 Montalcino (SI) - Tel e Fax + 39 0577 848588**  
**info@quercebettina.it**

## COME LO FACCIAMO E LA NOSTRA ATTENZIONE ALLA SALUTE

*Nel pieno rispetto della tradizione del territorio produciamo Brunello di Montalcino e Rosso di Montalcino solo dalle uve coltivate, nelle nostre vigne di due ettari e trentacinque arie, rigorosamente 100% Sangiovese (Brunello) allevate con la tecnica del cordone speronato in filari distanti tra loro 2,5 metri dove le piante sono disposte ogni 80 centimetri per un totale di 5000 piante a ettaro. Le vigne impiantate nel corso degli anni 1999 e 2000 si trovano a 440 metri s.l.m. e guardano le colline del mare a sud ovest di Montalcino. La particolare e favorevole esposizione del terreno consente il minimo trattamento antiparassitario con l'uso esclusivo di zolfo e rame e la vendemmia si presenta preferibilmente nella seconda quindicina di settembre di ogni anno. La raccolta delle uve è fatta a mano con selezione dei grappoli, prima nel corso della raccolta e poi in cantina, operazione che precede la diraspatura e la pigiatura; così ci prefiggiamo lo scopo di predisporre solo l'uva sana e i migliori grappoli per la produzione dei vini che incide sulle basse rese di produzione ma consente di ottenere vini naturali privi di correzioni che spesso vanno a ridurre o inibire quei principi attivi che la natura offre al vino rendendolo utile alla salute. I vini maturano, si stabilizzano e si filtrano naturalmente nelle cantine attraverso un lungo processo fatto di attenzioni continue, periodici travasi da serbatoi in acciaio e botti fatte di legni di rovere di Slavonia e Allier dove il Rosso di Montalcino soggiorna almeno 12 mesi e il Brunello oltre i 36 mesi a seconda della freschezza dei legni; l'affinamento dei vini si completa poi nelle bottiglie per un periodo compreso tra i sei e i dodici mesi prima di essere messo in commercio.*

## LE PROPRIETA' ORGANOLETICHE

*I principi attivi già noti come antiossidanti quali i polifenoli nella misura ca 3.000 mg/lit e gli antociani nella misura ca 350 mg/lit rendono il nostro vino, bevuto nella giusta dose (da 250 a 350 ml al giorno rispettivamente per le donne e gli uomini) un vero e proprio elisir di lunga vita e proteggono da malattie cardiovascolari e dalle malattie degenerative (tumori). Recenti ricerche (2007) condotte dall'Università di Siena hanno separato il "resveratrolo" quale principio attivo presente nel vino rosso ed è attribuito ad esso, quale principale proprietà di un fitocomplesso (polifenoli e antociani), capacità nelle cure antibatteriche (Helicobacter) cioè quelle a carico dell'apparato gastro-enterico.*

## INDICAZIONI UTILI PER LA DEGUSTAZIONE

*Ma attenzione!! il Brunello e il Rosso di Montalcino non sono neri e scuri alla vista, né amari nella loro degustazione ma bensì di colore rosso intenso con sfumature violacee o rubino a seconda del processo di maturazione, caratteristiche visive che sono accompagnate da equilibrati profumi e dal gusto vellutato e gradevole che richiama i sapori dei frutti di bosco, dei frutti colorati in particolare modo della ciliegia, talvolta, essi potranno sembrare spigolosi e aspri quando sono giovani in presenza di acidità naturali che consentono il mantenimento della loro freschezza nel corso degli anni.*

## HOW WE MAKE IT AND OUR ATTENTION TO HEALTH

*With complete respect to local tradition, we produce Brunello di Montalcino and Rosso di Montalcino only from the 100% Sangiovese (Brunello) grapes cultivated in our 2.35 hectare vineyard, raised with the 'cordone speronato' (rammed cord) technique in rows set 2.5 metres apart where the plants are positioned every 80 centimetres per for a total of 5000 plants per hectare. The vines, implanted during the course of 1999 and 2000 are located 440 metres above sea level and overlook the sea's surrounding hills southwest of Montalcino. The terrain's favourable and unique nature allows for minimal anti-parasitic treatment with the exclusive use of sulphur and copper, and harvesting occurs preferably during the second half of September each year. The harvesting of grapes is done my hand with the selection of bunches, first during collection and then in the cellar, an operation which precedes rasping and pressing. In this way, we establish the aim of promotion only healthy grapes and the best bunches to the production of wines, which influences the low yield of production but allows us to obtain natural wines without modifications that often reduce or inhibit active, natural ingredients which render wine useful for health. The wines mature, stabilize and are naturally filtered in cellars through a long process of continuous attention, periodic passing from steel tanks and wooden barrels made of Slavonia and Allier oak where the Rosso di Montalcino remains for at least 12 months and the Brunello over 36 months depending on the wood's freshness. The wines' perfection occurs in the bottle during a period of six to twelve months before being placed on the market.*

## ORGANIC PROPERTIES

*Already noted active ingredients such as antioxidants like polyphenols measuring circa 3.000 mg/lit and antocians measuring circa 350 mg/lit make our wine, when consumed in the right dose (from 250 to 350 ml daily for women and men respectively), a tried and true longevity elixir and protection from cardiovascular and degenerative illnesses (tumours). Recent research (2007) conducted by the University of Siena individuated "resveratrolo", the active ingredient present in red wine, and attributed to it the principal properties of a phytocomplex (polyphenols and antocians), antibacterial powers (Helicobacter) in the gastrointestinal system.*

## USEFUL TASTING DIRECTIONS

*Be careful!!! Brunello and Rosso di Montalcino are neither black and dark to the sight, nor bitter to the taste. Instead, they are intensely red in color with violet and ruby nuances depending on the maturation process. These visual characteristics are accompanied by balanced perfumes, and a velvety and pleasant taste that bring to mind the flavour of wild berries and coloured fruits, especially cherry. These can sometimes seem sharp and sour when they are young and in the presence of natural acidity, which allows for the maintenance of their freshness as years pass.*

## AVVERTENZE PER L'USO

*Preferite, inoltre, che in alcune bottiglie si possano formare limitati depositi di tartrati di potassio che si adageranno sul fondo, fastidiosi alla vista e nel bicchiere ma che sono garanzia di una lavorazione naturale del vino non filtrato con mezzi e prodotti utilizzati per assorbire la naturale precipitazione del potassio. Per ovviare a questo piccolo inconveniente è preferibile, in special modo per i grandi vini, usare il decanter, di vetro o di cristallo va bene lo stesso, che consentirà così oltre ad una maggiore ossigenazione, di separare i tartrati dal vino.*

*Ritrovando queste peculiari caratteristiche nei nostri vini, avrete la conferma della loro salubrità quando accompagneranno i vostri cibi rendendo piacevole la loro bevibilità e la vostra digestione senza crearvi fastidiose emicranie.*

*Un amico del vino e di Montalcino ha pubblicato un piacevole e divertente "bugiardino" nella speranza che accompagni ogni bottiglia di vino buono e sano:*

## FOGLIETTO INDICATIVO (tra il serio e il faceto)

*Leggere attentamente le istruzioni per il Brunello di Montalcino DOCG da somministrarsi per uso orale*

**Composizione:** 100% uva di Sangiovese (Brunello)

**Principi attivi:** Resveratrolo, polifenoli, antociani (fitocomplesso)

**Eccipienti:** Zucchero di uva

**Confezione:** bottiglie bordolesi da 33, 50, 75 ml e bottiglioni da 1,5 lt, 3 lt, 5 lt

**Categoria farmacologica:** ansiolitico

**Prodotto:** solo a Montalcino (Si)

**Indicazioni salutistiche:** antiossidante, antagonista dei batteri intestinali (*Helicobacter*), protettore cardiovascolare, antinfiammatorio, antimicrobico, antiradicalico, afrodisiaco, scaccia l'umor nero, favorisce il contatto interpersonale, stimolante del movimento fisico perchè rende impossibile mettersi alla guida di automezzi

**Controindicazioni:** non indicato per gli astemi cronici

**Precauzioni d'uso:** bere solo in compagnia di persone simpatiche

**Allergie e incompatibilità:** caratteri stizzosi e fissati con le diete

**Avvertenze speciali:** bere poco ma buono meglio se Riserva, può creare assuefazione al punto che gli altri vini non piacciono più

**Dose, modo e tempi di somministrazione:** due o tre bicchieri al giorno nel corso dei pasti. Una sbornia solo una volta all'anno.

**Interazioni:** acqua, aceto, limone e ogni altra sostanza acida o tannica (carciofi)

**Effetti indesiderati se assunto in quantità massicce:** (soprattutto dal prossimo) logorrea, alitosi, crisi di pianto o riso inarrestabile, tendenza a noiosa autobiografia, rimpianti sugli amori perduti, confessioni fume, tendenze mistiche, naso rosso (e per se stessi) visione doppia o anche multipla, barcollio, diuresi frequente, vomito

Conservare in cantina a temperatura stabile compresa tra i 16° e i 23°

Non agitare prima dell'uso

Tenere fuori dalla portata dei bambini e adolescenti di età inferiore ai 16 anni.

## SUGGESTIONS FOR USE

*It's preferable for limited deposits of potassium tartrate to form in some bottles. Though bothersome to the eye in glass, they are the guarantee of the natural production of unfiltered wine with means and products used to absorb potassium's natural precipitation. In order to resolve this small inconvenience, it is best to use a glass or crystal decanter, especially for great wines, which in addition to better oxygenation, allows you to separate the tartrate from the wine.*

*In finding these odd characteristics in our wine, you receive confirmation of their wholesomeness when they accompany your food, making their consumption and your digestion a pleasurable experience without causing you annoying migraines.*

*A friend of wine and Montalcino published an interesting and entertaining "bugiardino", in the hopes that it will accompany every bottle of good, healthy wine:*

## INSTRUCTIONAL SHEET (between serious and joking)

*Read Brunello di Montalcino DOCG instructional sheet carefully. For oral use only.*

**Composition:** 100% Sangiovese grapes (Brunello)

**Active Ingredients:** Resveratrol, polyphenols, antocians (phytochemical)

**Eccipients:** Grape sugar

**Packaging:** regular bottles of 33, 50, 75 ml large bottles of 1.5 lt, 3 lt, 5 lt

**Pharmacological Category:** anti-anxiety

**Production:** only in Montalcino (Si)

**Health Indications:** antioxidant, fights intestinal bacteria (*Helicobacter*), cardiovascular protectant, anti-inflammatory, antimicrobial, antiradical, aphrodisiac, chases away bad moods, promotes interpersonal contact, stimulates physical movement because it makes it impossible for you to drive

**Contraindications:** not indicated for chronic non-drinkers

**Warnings:** drink only in the company of nice people

**Allergies and Incompatibility:** irritable people and those obsessed with diets

**Special Warnings:** If Riserva, drink little but well. May cause dependence, so you don't like other wines anymore.

**Administration dose, manner and time:** two or three glasses a day during meals. Get drunk only once a year.

**Interactions:** water, vinegar, lemon and any other acidic or tannic substance (artichokes)

**Undesirable effects if consumed in massive quantities:** (especially the person next to you) incessant talking, halitosis, unstoppable crying or laughing fits, boring autobiographical tendencies, regrets over lost loves, river of confessions, mystical tendencies, red nose, double or multiple vision, staggering, frequent urination, vomiting

Conserve in cellar at a stable temperature between 16° and 23°

Do not shake before use

Keep away from children and adolescents under the age of 16.