



## QUERCE BETTINA SCHEDE TECNICHE

---

### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Uvaggio 100% Sangiovese Grosso (Brunello) selezionato nel corso della vendemmia. Fermentazione e produzione in serbatoi di acciaio sino all'esaurimento dell'acido malico. Affinamento in botti di rovere di slavia da 22 hl per un periodo di circa 36 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per oltre dodici mesi. Messaggio in commercio non prima di cinque anni successivi alla vendemmia.

#### *Note caratteristiche*

Colore rosso rubino intenso con tendenze al granato, classico di queste uve che si accompagna al sapore asciutto, tannico ma nel contempo caldo, robusto e persistente. Vino destinato a un lungo invecchiamento migliora e si ingentilisce nel corso degli anni. Non filtrato per cui alcuni sedimenti sono indice di genuinità del prodotto.

#### *Abbinamenti Consigliati*

Vino da degustare anche da solo ..... in meditazione e per gli intenditori, in abbinamento al cioccolato fondente. Nel corso dei pasti accompagnare a cibi di forte sapore quali formaggi e salumi stagionati, primi piatti con sughi a base di selvaggina e carni rosse cucinate alla brace. Come per ogni vino rosso strutturato ricco di profumi e aromi evitare l'abbinamento con verdure ricche di tannini.

Nel corso del 2011 e 2012 sono stati attribuiti premi e riconoscimenti al Brunello 2006 dalle giurie ONAV con l'Oscar della Douja d'Or 2010 e 2011 e i "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso. Nel 2013 al Brunello Riserva 2007 è stata attribuita l'Eccellenza dalla commissione che cura la guida dell'Espresso e la Corona dalla guida Vini Buoni d'Italia, finali Tre Bicchieri del Gambero Rosso per il Brunello 2008 e il Brunello Riserva 2006.

Recenti analisi condotte dall'U.O di Biologia Farmaceutica del Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Siena hanno rilevato:

• Polifenoli Totali	2425 mg/l
• Antociani Totali	194 mg/l
• Flavonoidi Totali	835 mg/l
• Protoantocianidine	819 mg/l
• Resveratrolo Totale	0,5 mg/l
• Attività Antiradicalica	> 71,6%

### VENDEMMIA 2010

• Titolo Alcolometrico Volumico	14,26%
• Zuccheri Riduttori	n.r.
• Densità Relativa a 20°	n.r.

- Tenuta all'Aria in 24h Buona
- Acidità Totale in Acido Tartarico 5,32 g/l
- Estratto Secco Totale 27,2 g/l
- SO2 Totale 122 mg/l
- SO2 Libera 16 mg/l
- Acidità Volatile 0,36 g/l

### VENDEMMIA 2009

- Titolo Alcolometrico Volumico 14,06%
- Zuccheri Riduttori 1,6 g/l
- Densità Relativa a 20° n.r.
- Tenuta all'Aria in 24h Buona
- Acidità Totale in Acido Tartarico 5,90 g/l
- Estratto Secco Totale 29,8 g/l
- SO2 Totale 62 mg/l
- SO2 Libera 33 mg/l
- Acidità Volatile 0,34 g/l

### VENDEMMIA 2008

- Titolo Alcolometrico Volumico 13,36%
- Zuccheri Riduttori 2,0 g/l
- Densità Relativa a 20° 0,99267
- Tenuta all'Aria in 24h Buona
- Acidità Totale in Acido Tartarico 6,60 g/l
- Estratto Secco Totale 29,8 g/l
- SO2 Totale 82 mg/l
- SO2 Libera 16 mg/l
- Acidità Volatile 0,40 g/l

\*\*\*\*\*

## BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

Uvaggio 100% Sangiovese Grosso (Brunello) selezionato nel corso della vendemmia. Fermentazione e produzione in serbatoi di acciaio sino all'esaurimento dell'acido malico. Affinamento in botti di rovere di slavia da 22 hl per un periodo di circa 48 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per oltre dodici mesi. Messo in commercio non prima di sei anni successivi alla vendemmia.

#### *Note caratteristiche*

Colore rosso rubino intenso con tendenze al granato, classico di queste uve che si accompagna al sapore asciutto, tannico ma nel contempo caldo, robusto e persistente. Vino destinato a un lungo invecchiamento migliora e si ingentilisce nel corso degli anni. Non filtrato per cui alcuni sedimenti sono indice di genuinità del prodotto.

#### *Abbinamenti Consigliati*

Vino da degustare anche da solo ..... in meditazione e per gli intenditori, in abbinamento al cioccolato fondente. Nel corso dei pasti accompagnare a cibi di forte sapore quali formaggi e salumi stagionati, primi piatti con sughi a base di selvaggina e carni rosse cucinate alla brace. Come per ogni vino rosso strutturato ricco di profumi e aromi evitare l'abbinamento con verdure ricche di tannini.

### VENDEMMIA 2007

- Titolo Alcolometrico Volumico 13,41 %
- Zuccheri Riduttori 1,8 g/l
- Densità Relativa a 20° 0,99
- Tenuta all'Aria in 24h Buona

- Acidità Totale in Acido Tartarico 6,10 g/l
- Estratto Secco Totale 28,7 g/l
- SO2 Totale 77 mg/l
- SO2 Libera 16 mg/l
- Acidità Volatile 0,64 g/l

## VENDEMMIA 2006

- Titolo Alcolometrico Volumico 13,71 %
- Zuccheri Riduttori 1,5 g/l
- Densità Relativa a 20° 0,99
- Tenuta all'Aria in 24h Buona
- Acidità Totale in Acido Tartarico 6,30 g/l
- Estratto Secco Totale 26,6 g/l
- SO2 Totale 65 mg/l
- SO2 Libera 10 mg/l
- Acidità Volatile 0,85 g/l

\*\*\*\*\*

## ROSSO DI MONTALCINO DOC

Uvaggio 100% Sangiovese Grosso (Brunello) selezionato nel corso della vendemmia. Fermentazione e produzione in serbatoi di acciaio sino all'esaurimento dell'acido malico. Affinamento in botti di rovere francese (allier) da 500 litri per un periodo di circa 12 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per circa tre/sei mesi. Messaggio in commercio di norma non prima di ottobre dei due anni successivi alla vendemmia.

### *Note caratteristiche*

Non filtrato per cui alcuni sedimenti sono indice di genuinità del prodotto. Colore rosso rubino in armonia con forte aroma di fiori rossi e frutti di bosco, il sapore di buon corpo, persistente, rotondo e armonico è bilanciato con i tannini caratteristici dell'uva e del territorio.

### *Abbinamenti Consigliati*

Primi piatti con sughi a base di carne, minestre e zuppe, salumi e formaggi saporiti e stagionati, carni arrostiti e cucinate con sughi ristretti. Evitare l'abbinamento con i cibi dal gusto aspro e le verdure ricche di tannini (limone, finocchio, anice, carciofo, ecc.. )

## VENDEMMIA 2012

- Titolo Alcolometrico Volumico 14,45%
- Zuccheri Riduttori n.r.
- Densità Relativa a 20° n.r.
- Tenuta all'Aria in 24h Buona
- Acidità Totale in Acido Tartarico 5,60 g/l
- Estratto Secco Totale 30,75 g/l
- SO2 Totale 97 mg/l
- SO2 Libera 20 mg/l

## VENDEMMIA 2011

- Titolo Alcolometrico Volumico 14,40%
- Zuccheri Riduttori 1,10 g/l
- Densità Relativa a 20° n.r.
- Tenuta all'Aria in 24h Buona
- Acidità Totale in Acido Tartarico 6,20 g/l
- Estratto Secco Totale 31,10 g/l
- SO2 Totale 76 mg/l

- SO2 Libera 31 mg/l

### VENDEMMIA 2010

- Titolo Alcolometrico Volumico 13,67%
- Zuccheri Riduttori 2,65 g/l
- Densità Relativa a 20° 0,99268
- Tenuta all'Aria in 24h Buona
- Acidità Totale in Acido Tartarico 5,50 g/l
- Estratto Secco Totale 27,1 g/l
- SO2 Totale 75 mg/l
- SO2 Libera 18 mg/l

### VENDEMMIA 2009

- Titolo Alcolometrico Volumico 13,89%
- Zuccheri Riduttori 2,5 g/l
- Densità Relativa a 20° 0,99335
- Tenuta all'Aria in 24h Buona
- Acidità Totale in Acido Tartarico 5,30 g/l
- Estratto Secco Totale 29,4 g/l
- SO2 Totale 92 mg/l
- SO2 Libera 28 mg/l

\*\*\*\*\*

### IL CAMPONE ROSSO DI TOSCANA IGT

Uvaggio 100% Sangiovese Grosso. Fermentazione e produzione in serbatoi di acciaio sino all'esaurimento dell'acido malico. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per un mese. Messaggio in commercio nel corso dell'anno successivo alla vendemmia.

#### *Note caratteristiche*

Rosso intenso rubino con riflessi violacei che lasciano intravedere la freschezza del prodotto. Profumatissimo e ricco di aromi di frutti di bosco e di fiori si predispone ad una facile beva, accompagnando primi piatti, salumi e carni in un'ampia gamma di combinazioni.

### VENDEMMIA 2013

- Titolo Alcolometrico Volumico 13,30%
- Zuccheri Riduttori <0,01 g/l
- Densità Relativa a 20° 0,99
- Acidità Totale in Acido Tartarico 5,57 g/l
- Estratto Secco Totale 27,4 g/l
- SO2 Totale 92 mg/l
- SO2 Libera 43 mg/l
- Rame <0,05 mg/l

## OLIO EXTRAVERGINE IGP TOSCANA

Olio estratto con procedimenti meccanici a freddo in temperature controllate di circa 27° centigradi. L'uliveto si trova a circa 400 metri sul livello del mare, specializzato con cultivar di Leccino, Correggiolo e Moraiolo, le piante (circa 550) sono curate senza impiego di fitofarmaci e la lotta contro la mosca è condotta con il sistema di prevenzione Ecotrap che consente la non contaminazione delle olive.

La raccolta dei frutti fatta a mano a partire dalla seconda decade di ottobre si conclude nei primi giorni di novembre, l'estrazione dell'olio avviene tra le 24 e le 36 ore dalla raccolta delle olive, utilizzando tecnologie tradizionali nell'impianto del Frantoio oleario Borgo Santa Rita (GR).

### *Caratteristiche del Prodotto*

Colore verdognolo, odore fruttato tendente al carciofo e di gusto amaro e piccante.

Particolarmente indicato per accompagnare verdure crude (pinzimonio) minestre e passati di verdura, legumi e piatti saporiti.

### RACCOLTA 2014

• Acidità in Acido Oleico	0,53%
• Acidi Grassi - Acido Oleico	75,88%
• Delta K	0,001
• K 232.0	1,89 u.A
• K 270.0	0,164 u.A
• N° dei Perossidi Espressi in O2	15,87 meq/kg
• Polifenoli Totali	424 mg/kg

Delta K, K 232.0 e K 270.0  
sono Esami Spettrofotometrici nell'UV

### RACCOLTA 2013

• Acidità in Acido Oleico	0,19%
• Acidi Grassi - Acido Oleico	76,6%
• Delta K	0,00
• K 232.0	1,66 u.A
• K 270.0	0,14 u.A
• N° dei Perossidi Espressi in O2	7,9 meq/kg
• Polifenoli Totali	338 mg/kg

Delta K, K 232.0 e K 270.0  
sono Esami Spettrofotometrici nell'UV

\*\*\*\*\*

## CONFETTURA EXTRA DI UVA SANGIOVESE COLTIVATA A MONTALCINO

Ogni anno, prima della vendemmia, i grappoli di uva maturi in eccesso a quelli che verranno selezionati per produrre il vino Brunello di Montalcino, vengono raccolti e avviati alla produzione della confettura, unicamente con aggiunta di zucchero (30/35% circa) e di addensante naturale estratto dalla frutta (pectina).

### *Caratteristiche del Prodotto*

Aromi e gusto di mosto di uva con un lieve addensamento che consente la possibilità di spalmare il prodotto sul pane appena imburrato, ideale per accompagnare la prima colazione. Altre indicazioni che riscontrano successo sono con i formaggi freschi (ricotta, creme di formaggio e raviggiolo) e di contrasto con formaggi stagionati (pecorini e formaggi degli

alpeggi). I dati organolettici sono quelli del vino con presenza di polifenoli e antociani in misura ancora superiore in quanto il prodotto non subisce fermentazioni e lunghi processi di cottura.

\*\*\*\*\*

## **GRAPPA DI BRUNELLO**

Le vinacce esauste dopo la macerazione del mosto che segue la fermentazione per ricavarne i vini atti a divenire Brunello di Montalcino e Rosso di Montalcino vengono consegnate in conto lavorazione alla distilleria artigianale A&G s.a.s di Colle Val D'Elsa in località Pian dell'Olmino. Per l'ottenimento di questa grappa sono stati utilizzati alambicchi discontinui che operano a bagnomaria, ottimali per distillare finemente le acquaviti.

Alla prima distillazione in caldaiette, segue l'operazione di ripasso delle flemme in alambicco di rame con colonna sovrapposta a sei piatti per un ottimale frazionamento delle porzioni di distillato. Questo metodo, condotto con cura artigianale, lascia intatti gli aromi espressi dalle vinacce e prende solo la parte più pura e nobile del distillato. La produzione è limitata a circa 400 bottiglie l'anno quali si possono ricavare per le limitate dimensioni dell'azienda agricola.

### **Querce Bettina**

(Az. Agricola Barengi Vilma Sandra Elisa)  
Loc. La Casina di Mocali, 275  
53024 Montalcino (Siena), Italy

Telephone: +39 0577 848588  
Mobile: +39 335 589 5551 or +39 335 539 1178  
Email: [info@quercebettina.it](mailto:info@quercebettina.it) Web: [www.quercebettina.it/](http://www.quercebettina.it/)