ACQUISTATO IL .....

"Querciabella" Chianti Classico DOCG 2022 2022



Eleganza, potenza e raffinatezza

Non si potrebbe chiedere di più a un vino. Per eleganza, potenza e raffinatezza. Stiamo parlando del Chianti Classico DOCG di Querciabella, una delle più nobili espressioni del tipico rosso toscano. In questo caso i vigneti di Sangiovese utilizzati per la produzione del vino sono distribuiti in diverse aree della zona Classica, ossia quella più storica, del Chianti. A un'altitudine che varia dai 350 ai 550 metri sul livello del mare, dove microclimi molto diversi sono in grado di caratterizzare le uve che vi si raccolgono. Giunte in cantina, le uve vengono prima diraspate e poi inviate in tini di acciaio, dove avviene la fermentazione spontanea. Poi, dopo la svinatura e il completo svolgimento della malolattica, il vino viene messo in barrique e tonneaux prevalentemente usate per il suo periodo di maturazione. Rosso rubino intenso, al naso emergono chiaramente note di frutta rossa e spezie delicate. Quindi violetta e liquirizia. Rosso fine ed elegante, grazie alla perfetta mescolanza di diversi terroir, questo Chianti Classico risulta perfettamente bilanciato, con tannini maturi e fini, oltre a un lungo finale piacevole. Il Chianti Classico, specie se ricco come questo, richiede il più tradizionale degli abbinamenti, quello con la bistecca con l'osso, e un contorno di fagioli bianchi conditi con un filo d'olio.

Lui si chiama Giuseppe "Pepito" Castiglioni, imprenditore industriale e amante del vino da sempre. Nel 1974, spinto più che altro dalla passione, acquista un ettaro di vigneto nel Chianti. Inizia così la storia di Querciabella che, nel giro di pochi anni, cresce in modo esponenziale arrivando ad estendersi fino alla Maremma. L'obiettivo, ovviamente, è l'alta qualità. Del resto i modelli a cui ci si ispira sono gli eleganti vini di Bordeaux e della Borgogna. Querciabella, però, ha da subito una marcia in più. Grazie a Sebastiano Cossia Castiglioni, figlio di Pepito, infatti, si inizia fin da subito un lungo processo di conversione a viticoltura biologica. Era il 1988 e Querciabella è una delle prime aziende in Italia ad adottare questa pratica. Oggi, a distanza di quasi 50 anni, Querciabella è considerata una delle realtà più innovative d'Italia. Oggi l'azienda può contare su un totale di oltre 100 ettari nel Chianti Classico e 32 in Maremma. I vigneti, ricchi in biodiversità, hanno altitudini che variano dai 300 ai 600 metri.

La Vigna

Terreno Greve in Chianti, Radda in Chianti e Gaiole in Chianti. Esposti a sud, i terreni sono composti da rocce di arenaria e sabbie ottenute dallo sfaldamento del galestro, ricchi di argilla a quote più basse (350-400 m s.l.m.) diventano progressivamente più sciolti e drenanti man mano che raggiungono quote vicine a 550 m s.l.m. A Radda (450 m s.l.m.) è più evidente la presenza di galestro; a Gaiole (500 m s.l.m.) sono ricchi di carbonato di calcio e contraddistinti dalla forte presenza di rocce calcaree, o Albarese.

Esposizione Sud Est

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione 12 mesi in barrique (225 l) e tonneau (500 l), a grana fine e medio-fine, nuove per il 10%

Sensazioni Alla vista si presenta con un colore rosso rubino profondo. Al naso si riscontrano sentori di viola secca, frutti rossi, spezie e note più terrose e balsamiche. In bocca risulta morbido, setoso, fruttato e fresco, con un tannino elegante e fine.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821