

Querciabella, Greve in Chianti (Toscane)

Batàr Toscana Bianco IGT

Millésime	2021
Viticulteur	Querciabella
Région	Toscane
Degré	14% vol.
Cépages	50% Chardonnay, 50% Pinot Bianco

Vinification

Le Bàtar est vinifié à partir de vignes de plus de 30 ans dans la commune de Greve in Chianti. Exposition plein sud, sol riche en argile présentant des traces de grès et d'ardoise. Après une vendange sélective, la fermentation alcoolique et maloactique a lieu dans des barriques françaises et est soumise à un bâtonnage fréquent. S'ensuit un élevage de 10 à 12 mois dans des barriques neuves et d'autres, usagées, puis une maturation de six mois dans des cuves en ciment.

Notre note de dégustation

Le Batàr est considéré comme l'un des meilleurs vins blancs de Toscane et représente l'hommage du Querciabella à la Bourgogne. Cette cuvée délicate constituée de chardonnay et de pinot blanc luit d'un jaune paille clair. Son nez dégage des arômes de coing et de poire mûrs, des notes exotiques de pêche et de noisette grillée. En bouche, il déploie une superbe minéralité, une richesse impressionnante contenant des saveurs de fruits complexes et une fin de bouche longue et intense. Il s'agit indubitablement de l'un des vins blancs majeurs d'Italie.

Querciabella



Querciabella est l'un des producteurs de vin les plus respectés de Toscane, situé au cœur de la zone Chianti Classico, dans la commune de Greve, au sud de Florence. Fondé en 1974 par Giuseppe Castiglioni, le domaine est désormais dirigé par sa fille, Mita Castiglioni, qui perpétue l'héritage familial avec une vision renouvelée pour l'avenir. Avec plus de 50 hectares de vignobles biologiques dans le Chianti Classico, y compris de nouvelles parcelles acquises à Lamole en 2020, ainsi qu'un domaine côtier élargi à 41 hectares en Maremma, Querciabella reste fidèle à son engagement à produire des vins d'exception. Une nouvelle cave ultramoderne est actuellement en construction à Greve, affirmant ainsi l'attachement du domaine à la durabilité, l'innovation et l'excellence. La philosophie de Querciabella repose sur une approche profondément ancrée dans le respect de la nature et une gouvernance responsable, des valeurs aujourd'hui enrichies par la direction de Mita et de ses enfants, Andrea et Selene. Bien que les vins du domaine restent certifiés biologiques et véganes, l'approche de Querciabella a évolué pour mettre davantage l'accent sur l'engagement communautaire, la transparence et la responsabilité environnementale. Inspiré par les principes de la biodynamie mais sans certification, Querciabella se concentre sur la production de vins qui expriment la pureté et le caractère de leur terroir, tout en adoptant une vision tournée vers l'avenir et la durabilité.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch