



Querciabella, Greve in Chianti (Toscane)

Chianti Classico DOCG

Millésime	2020
Viticulteur	Querciabella
Région	Toscane
Degré	14% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et vendangés à la main. S'ensuit une macération traditionnelle de 12 jours à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable. À l'issue de la fermentation maloactique, le vin est passé dans des barriques et tonneaux français. La maturation peut durer jusqu'à 14 mois.

Notre note de dégustation

Le Chianti Classico se présente dans une robe rouge rubis brillante et son nez ouvert dégage des arômes de cerise mûre et de framboise, ainsi que des notes d'épices douces et de violette. Riche en bouche, gouleyant et polyvalent. Fruits noirs accompagnés de notes de violette et de réglisse. Élégant et gouleyant jusqu'à sa note finale.

Querciabella

Situé au sud de Florence, le domaine Querciabella se trouve au coeur de la zone de production du Chianti Classico, dans la région de Greve, et fait aujourd'hui partie des producteurs de vin les plus prestigieux. La propriété a été fondée en 1974 par Guiseppe Cossia Castiglioni. Aujourd'hui gérée par son fils Sebastiano Cossia Castiglioni, l'exploitation comprend 70 hectares de vignes. En 1997, un domaine supplémentaire de 32 hectares a été acquis sur le littoral pittoresque de la Maremma. C'est avec fierté que l'exploitant souligne son attachement à la nature et s'appuie par conséquent uniquement sur la culture biodynamique depuis le nouveau millénaire.



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

