WEIBELWEINE



Querciabella, Greve in Chianti (Toscane)

Chianti Classico DOCG

Millésime	2022
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.

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

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