



Querciabella, Greve in Chianti (Toscane)

Chianti Gran Selezione DOCG

Millésime	2018
Viticulteur	Querciabella
Région	Toscane
Degré	14% vol.
Cépages	100% Sangiovese

Vinification

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et récoltés à la main dans le vignoble unique de Ruffoli à Greve in Chianti, qui se trouve à plus de 500 mètres d'altitude. Après un pressurage doux, les raisins fermentent pendant 5 semaines à température contrôlée sur le moût dans des cuves en acier inoxydable. Fermentation malolactique patiente en barrique et tonneau comme prélude à la période de maturation de 18 mois, suivie d'un stockage en bouteille d'au moins 12 mois.

Notre note de dégustation

Robe rouge rubis vive et lumineuse. Au nez, des arômes délicats de cerise noire, de rose séchée, de pêche, de laurier et de menthe. En bouche, il est corsé avec une palette aromatique délicieuse et complexe. Belle interaction entre les fruits à noyau, les herbes et les épices. Extrêmement crémeuse et persistant, d'une pureté fantastique.

WEIBELweine

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

