

Querciabella, Greve in Chianti (Toskana)

# Chianti Classico DOCG



Jahrgang	2017
Produzent	Querciabella
Region	Toskana
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Rebsorten	100% Sangiovese

## Vinifikation

Die Trauben werden in den Weinbergen sorgfältig ausgewählt und von Hand geerntet. Anschliessend traditionelle Maischegärung während 12 Tagen bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung wird der Wein in französische Barriques und Tonnaux überführt. Die Reifezeit beträgt bis zu 14 Monaten.

## Unsere Degustationsnotiz

Der Chianti Classico präsentiert sich in einem leuchtenden Rubinrot mit einer offenherzigen Nase nach reifen Kirschen und Himbeeren, Noten von Veilchen und zarte Würze. Am Gaumen ist er vielseitig, saftig und gehaltvoll. Viel dunkle Frucht und Noten von Veilchen und Lakritze. Elegant und saftig bis ins Finale.

## Passend zu



## Querciabella



Das südlich von Florenz gelegene Weingut Querciabella liegt im Herzen der Chianti Classico Zone in der Gemeinde Greve und gehört heute zu den angesehensten Weinerzeugern der Toskana. Gegründet wurde die Kellerei 1974 von Giuseppe Cossia Castiglioni. Der Betrieb, der heute von Sohn Sebastiano Cossia Castiglioni geführt wird, umfasst rund 70 Hektaren Rebflächen. 1997 wurde in der malerischen Küstenlandschaft der Maremma zudem ein weiteres Weingut mit 32 Hektaren erworben. Mit Stolz verweist der Betreiber auf seine Naturverbundenheit, weshalb er seit der Jahrtausend-wende ausschliesslich auf biologisch-dynamischen Weinbau setzt.