

# DRINKS.

## Querciabella Chianti Classico DOCG 2019 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	799849
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Società Agricola Querciabella SpA, Via Saffi 21, 20123 Milan, Italie
Marque	Querciabella
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	1 an
Dégustation	sec, juteux et élégant avec des tanins bien intégrés et une acidité élevée. On y retrouve des arômes de cerises, de framboises, de fraises, de prunes, de chêne, de tabac, de cuir, de vanille, d'épices terreuses, d'herbes séchées, de feuilles de tomates, d'oranges, de figues sèches, de violettes et de roses parfumées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Sangiovese
Etiquette	graphique, classique
Organique	Oui
Vegan	Oui



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2017
En accord avec	grillades, pizzas & pâtes, viandes rouges

## Description

Giuseppe Castiglioni a posé la première pierre de l'entreprise familiale aujourd'hui très respectée en Toscane en 1974, lorsqu'il a acheté un hectare de terrain et commencé à vinifier. Environ 20 ans plus tard, son fils Sebastiano Cossia Castiglioni a repris le domaine et l'a rendu célèbre dans le monde entier. Juste à temps pour le nouveau millénaire, on est passé d'une agriculture biologique à une agriculture biodynamique et végétalienne. Sebastiano est en effet convaincu que le sol est l'ingrédient le plus important pour la vinification et le véritable secret de la qualité exceptionnelle de Querciabella. De plus, les vignes sont entourées d'oliveraies et de forêts de chênes qui contribuent à la biodiversité du paysage culturel et offrent une protection contre la contamination croisée. Bien entendu, l'entreprise ne s'est pas arrêtée à ce seul hectare de 1974 : Aujourd'hui, les terres de Querciabella couvrent une centaine d'hectares dans le Chianti Classico et dans la Maremma.

Le Querciabella Chianti Classico DOCG est produit depuis les premières années. Les raisins de Sangiovese proviennent de différentes communes et sont vinifiés séparément. La fermentation et la macération de douze jours ont lieu à la fois dans des cuves en acier inoxydable et dans des fûts de chêne. Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin est transvasé dans des barriques et des tonneaux plus grands où il reste pendant 12 à 14 mois. Ce n'est qu'alors que l'assemblage a lieu. La température de dégustation idéale pour le vin rouge est de 14-16°C. En ce qui concerne les accords alimentaires, toutes les spécialités italiennes de pâtes à la sauce tomate, les spaghettis bolognaises ainsi que la "Pappa al Pomodoro" conviennent parfaitement.