

QUERCIABELLA PALAFRENO' 2019

3.150.701



CROMBÉ

APPELLATIE

Toscana IGP

LAND

Italië

CÉPAGE(S)

Merlot 100%

REGIO

Toscana

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

16-18°C

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SMAAKSTIJL

Rijk & Krachtig

FOODPAIRING

Porchetta al rosmarino



VINIFICATIE

TYPE GIST

Natuurlijk

MATURATIE

Hout

TERROIR

HOOGTE

350-400m

KLIMAAT

Mediterraans

BODEM

leisteen, zandsteen, klei

DOMEIN

OOGSTWIJZE

Handgeplukt

FILOSOFIE

["Biodynamisch (geen
certificaat)", "Biologisch
(certificaat)", "Vegan (certificaat)"]

DOMEIN INTRO

Er was eens een industrieel en levenslange wijnliefhebber, Giuppe Castiglioni, die in 1974 besliste om één enkele ha wijngaard op een Toscaanse heuvel te kopen. Hij droomde ervan rijke, elegante wijnen te produceren, niet alleen van inheemse sangiovese druiven, maar ook van deze die typerend zijn voor Bordeaux en Bourgogne. Al in 1988 zette zijn zoon Sebastiano de overstap naar biologische wijnbouw, als één van de eersten in Italië. Terwijl vele wijngaarden de trend van bio nog maar aan het overwegen waren zette Querciabella in 2000 zelfs al de stap naar een 100% plantaardige benadering van biodinamica. Yes, vegan wine, geen enkel gebruik van dierlijke producten. Ondertussen bezit de familie 100 ha wijngaarden, een stuk in de Chianti Classico, geflankeerd door eikenbossen en glooiende heuvels, het ander stuk in de Maremma, grenzend aan de ongerepte schoonheid van de Toscaanse kustlijn. Querciabella is simpelweg één van Italië's beste en meest innovatieve wijndomeinen, period!

WEETJE

Deze wijn wordt enkel gemaakt in beste jaren.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk