

QUERCIABELLA TURPINO 2019 75CL			Test If test not found or
3.150.601			
APPELLATIE	LAND	CÉPAGE(S)	REGIO
Toscana IGP	Italië	Cabernet Franc 40% Syrah 40% Merlot 20%	Toscana
TYPE WIJN			
Rood			
GUSTATIEF			
RESTGAS?	CATEGORIE RESTSUIKER		
Nee	Droog		
ALCOHOLVRIJ			
Nee			
AFSLUITING			
Kurk			
FOODPAIRING			
Pappardelle al cinghiale			
AANBEVOLEN DRINKVENSTER			
Nu - 10 jaar			
SERVEERTEMPERATUUR			
16-18°C			
SMAAKSTIJL			
Rijk & Krachtig			
VINIFICATIE			
MATURATIE			
Hout			
TYPE GIST			
Natuurlijk			





TERROIR

HOOGTE

20-50m

KLIMAAT

Mediterraans

BODEM

ijzerrijke silt (leem), zand, grind en kiezels

DOMEIN

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 biodynamica. 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!

OVERIG

AFSLUITING

Kurk