

QUERCIABELLA BATÀR 2023 75CL 3.150.402			CROMBÉ
APPELLATIE Toscana IGP	LAND Italië	CÉPAGE(S) Chardonnay 50% Pinot Blanc 50%	REGIO Toscana
TYPE WIJN Wit			
GUSTATIEF RESTGAS? Nee CATEGORIE RESTSUIKER Droog AFSLUITING Kurk SERVEERTEMPERATUUR 12-14°C FOODPAIRING Pecorino Romano stagionato AANBEVOLEN DRINKVENSTER >10 jaar SMAAKSTIJL Rijk & Krachtig CRITIC SCORE Jancis Robinson: 17/20			
VINIFICATIE MATURATIE Hout TYPE GIST Natuurlijk			

TERROIR

KLIMAAT

Mediterraans

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Er was eens een industrieel en levenslange wijnliefhebber, Giuseppe 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!

OVERIG

AFSLUITING

Kurk