

Querciabella



La nuova Riserva | CARTELLA STAMPA

Querciabella

INDICE

*Per accedere alla pagina desiderata
cliccare sul titolo.*

Quando la più Grande Selezione si chiama Riserva - Il nuovo vino di Querciabella.	3
Scheda tecnica.....	4
L'etichetta.....	5
L'azienda.....	6
Sebastiano Cossia Castiglioni	7

IMMAGINI

Vigneti	8
Cantina	9
Querciabella Chianti Classico Riserva 2011	10
Sebastiano Cossia Castiglioni	11



Querciabella

Quando la più Grande Selezione si chiama Riserva - Il nuovo vino di Querciabella

MILANO, 11 FEBBRAIO 2015 - L'ultima Riserva di Chianti Classico prodotta da Querciabella risale al 1999. Da allora l'azienda toscana si è dedicata a esaltare la grandezza del Sangiovese attraverso un intenso lavoro di selezione e assemblaggio di lotti e di uve provenienti da diverse sotto-zone, per produrre un Chianti Classico degno del nome Querciabella. La svolta avviene nel 2010, con l'arrivo di Luca Currado (Vietti) in qualità di direttore enologico - evento che ha messo in moto una ricerca puntigliosa delle migliori espressioni di Sangiovese del territorio. Oggi, Querciabella si afferma come capofila sia nella selezione delle migliori aree di produzione del Chianti Classico, sia nella microvinificazione - a cominciare dalla Riserva 2011, vino di cui già si cantano le lodi.

La nuova Riserva, anteprima del noto progetto cru di Querciabella, avvicina gli amanti del vino al meticoloso lavoro realizzato nella cantina per esaltare le diversità di espressione del Sangiovese. Come Camartina e Palafreno, il Chianti Classico Riserva è il risultato di un rigoroso regime di microvinificazione, tipico dei vini più blasonati dell'azienda e, come tale, sarà imbottigliato solo nelle migliori annate.

La produzione della Riserva sarà limitata, con disponibilità in Italia e in pochi mercati esteri. Il vino comunque permetterà a Querciabella di condividere, con un pubblico più ampio, i frutti di una lunga ricerca sul Sangiovese, dato che i vini mono-vigneto, che saranno disponibili a partire dalla seconda metà dell'anno, saranno commercializzati esclusivamente su assegnazione.

Nonostante siano solo 10.000 le bottiglie di questo magistrale blend di Sangiovese proveniente dalle migliori vigne di Querciabella (nelle zone di Greve, Radda e Gaiole), è notevole l'attenzione creata. Daniele Cernilli, detto Doctor Wine, ha premiato il Chianti Classico Riserva 2011 con 97 punti, dichiarandolo "raffinato, agile e ben sostenuto dall'acidità - un grande vino".

"Dobbiamo ringraziare la nostra squadra in vigna" afferma Manfred Ing, enologo di Querciabella. "La freschezza nella Riserva è dovuta a una naturale e splendida acidità presente nel vigneto." Ing sottolinea come la calda stagione del 2011 abbia prodotto acini piccoli e concentrati che hanno richiesto minime lavorazioni, con rimontaggi brevi e follature molto delicate durante la fermentazione. "Le uve avevano il massimo da esprimere in questa annata," continua Ing, "noi abbiamo dovuto solo indicare la giusta strada."

Giornalisti e addetti avranno numerose occasioni per assaggiare Querciabella Chianti Classico Riserva, il team di Querciabella presenterà questo splendido vino a febbraio durante la Chianti Classico Collection, e in seguito a Prowein, Vinitaly e Vinexpo.



"...molto raffinato, integro, con accenni tannici e corpo ben sostenuto dall'acidità. Grande vino. — 97 punti".

— DANIELE CERNILLI
Doctor Wine · Settembre 2014

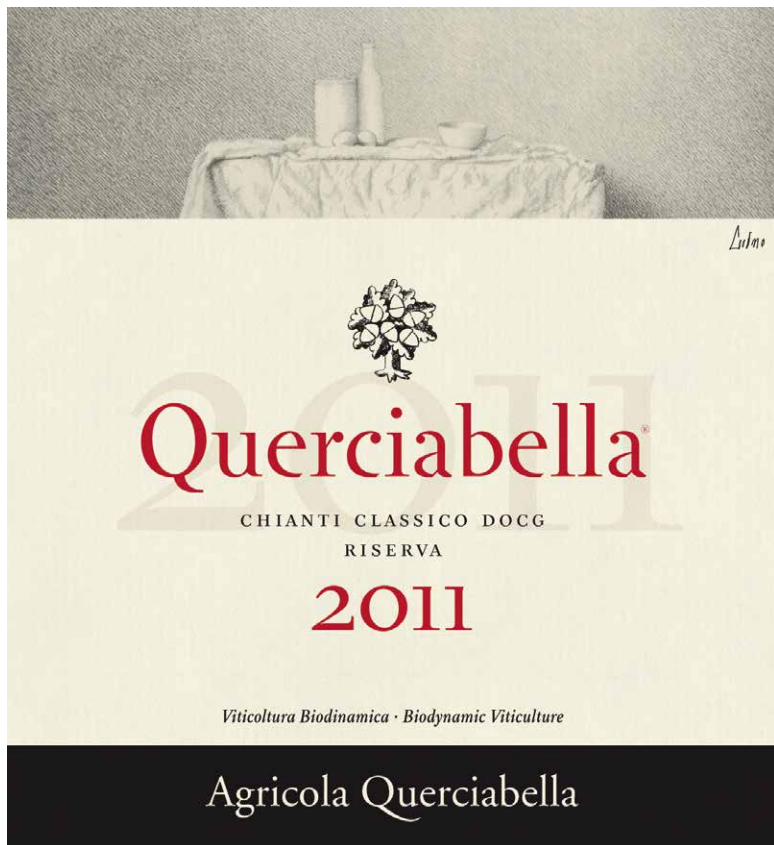
Per ulteriori informazioni:
STEPHANIE CUADRA
Communications & Marketing Director
+ 39 345 909 9092
stc@querciabella.com
Società Agricola Querciabella SpA

Querciabella

Scheda tecnica

<i>Area di produzione</i>	Ruffoli (Greve in Chianti); Radda in Chianti; San Polo in Rosso (Gaiole in Chianti).
<i>Denominazione</i>	Chianti Classico DOCG, Riserva
<i>Prima annata</i>	2011
<i>Varietà</i>	Sangiovese (100%).
<i>Toponimi dei vigneti</i>	Montoro, Lama Rossa, Oasi e Camporenni.
<i>Esposizione</i>	Sud Est, Sud e Sud Ovest; 350–550 m/slm.
<i>Terreno</i>	I terreni intorno ai 350 m derivano dal disgregamento di arenarie torbiditiche e di scisti marnosi, e si presentano più argillosi. Nella parte alta della collina (550 m) prevalgono gli argilloscisti (galestro) e le arenarie, e il suolo si presenta più sciolto e drenante, così come nei vigneti di Radda e Panzano. Il suolo di Gaiole è caratterizzato da rocce calcaree (alberese).
<i>Viticultura</i>	Biodinamica.
<i>Rese</i>	35 hl/ha.
<i>Produzione</i>	10.000 bottiglie circa.
<i>Vendemmia</i>	L'annata 2011 è stata caratterizzata da una primavera con una fioritura anticipata ed una ottima allegagione. Nei mesi estivi abbiamo avuto temperature nella norma che hanno consentito una maturazione perfetta, accompagnate da una notevole escursione termica notturna. La raccolta del sangiovese è avvenuta beneficiando delle calde e assolate giornate di inizio ottobre. Vendemmia: 9 – 30 settembre.
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 9 kg.
<i>Affinamento</i>	14 -16 mesi in barriques di legno francese a grana fine ed extra fine, nuove per il 20%.
<i>Analytical data</i>	Gradazione: 14.00%; pH: 3.52; Acidità: 5.32 g/l.
<i>100% Vegano</i>	I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di coltivazione e produzione del vino.
<i>Maturità</i>	Piacevole fin da giovane, raggiungerà la maturità nel 2015, e continuerà a evolvere per almeno quindici anni ancora.
<i>Temperatura di servizio</i>	14–18° C
<i>Bicchieri ideali</i>	Riedel Vinum Extreme 4444/30; Riedel Vinum Extreme 4400/30; Spiegelau Authentis 81.
<i>Formati</i>	0,750 l, in casse da 6 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa di legno, bottiglia singola; Doppia Magnum (3 litri), in cassa di legno singola; 6 litri, in cassa di legno singola.
<i>Etichetta</i>	Disegno di Bernardino Luino.

Querciabella



L'etichetta

DESIGN E TIPOGRAFIA

Etichetta progettata da Sebastiano Cossia Castiglioni.

Carattere tipografico *Simona* progettato da Jane Patterson e John Downer in esclusiva per Querciabella.

IMMAGINE

Disegno di Bernardino Luino.

Querciabella

L'azienda

Querciabella è conosciuta in tutto il mondo per il suo straordinario impegno per la salvaguardia del territorio, coniugando tradizione e innovazione in vigna e in cantina.

Con 74 ettari nel Chianti Classico - negli storici comuni di Greve, Panzano, Radda e Gaiole - e 32 ettari nella Maremma, Querciabella è stata dichiarata nel 2013 da *Wine Spectator* la realtà vitivinicola a conduzione biodinamica (con certificazione biologica) più estesa d'Italia.

Sette sono i grandi vini su cui si fonda il prestigio di Querciabella:

- ♦ **BATÀR**: fermentato in barrique, tra i più grandi bianchi italiani da invecchiamento;
- ♦ **CAMARTINA**: Supertuscan fiore all'occhiello dell'azienda dal 1981;
- ♦ **PALAFRENO**: splendido Merlot in purezza prodotto solo nelle migliori annate;
- ♦ **TURPINO**: un "mosaico" dai vigneti del Chianti Classico e della Maremma;
- ♦ **QUERCIABELLA CHIANTI CLASSICO RISERVA**: nuova interpretazione, attraverso microvinificazione, di una passata tradizione - blend dei migliori lotti di Sangiovese dell'azienda;
- ♦ **QUERCIABELLA CHIANTI CLASSICO**: 100% Sangiovese dai vigneti di Greve, Radda, Panzano e Gaiole;
- ♦ **MONGRANA**: vino rosso fresco della Maremma, elegante e dal frutto netto.

Querciabella produce circa 300.000 bottiglie di vino all'anno, disponibili presso prestigiosi ristoranti, hotel ed enoteche in oltre 45 paesi del mondo.

Cosa dice la critica...

Complimenti a Sebastiano Cossia Castiglioni, primo produttore del Chianti Classico ad aver concentrato i propri sforzi nel mettere in risalto le diverse personalità delle specifiche sotto-zone. A volte ci vuole un outsider per realizzare il pieno potenziale di una regione, in questo caso - per esplorare e studiare l'unicità delle differenti zone e da quelle vigne creare dei vini che illustrino le loro qualità intrinseche. Querciabella si posiziona una spanna sopra ogni altra azienda del Chianti Classico. Non c'è bisogno di dire altro.

— ANTONIO GALLONI

www.vinousmedia.com · Settembre 2014



“All’atto del *blend*, si può mescolare tutto, oppure selezionare barrique per barrique, concedendosi il lusso di scegliere anche soltanto il 50% della produzione per l’imbottigliamento finale. Il meglio del meglio, senza limite.”

— SEBASTIANO COSSIA CASTIGLIONI
Presidente Onorario

Querciabella

Sebastiano Cossia Castiglioni

Nato a Milano nel 1966, Sebastiano Cossia Castiglioni è il proprietario e Presidente Onorario di Querciabella, una delle più prestigiose e innovative aziende vinicole italiane.

Responsabile per la conversione della tenuta alla viticoltura biologica nel 1988, Sebastiano ha dal 2000 introdotto una serie di rigorose pratiche biodinamiche.

Da oltre trent'anni vegetariano e attivista per i diritti degli animali, è orgoglioso di definire Querciabella un'azienda *cruelty free*, dove ogni prodotto di origine animale è bandito sia in vigna che in cantina.

Querciabella gode da tempo del consenso della critica ed è un punto di riferimento nel mondo tra i produttori biologici di vini pregiati.

Imprenditore dallo spirito pionieristico, Sebastiano è il fondatore di un gruppo di aziende attive in diversi ambiti quali l'agricoltura sostenibile, l'arte, il design industriale, la consulenza finanziaria, la tecnologia, il venture capital e il settore immobiliare.

Attualmente vive con la famiglia tra l'Europa, il Nord America e l'Asia.



SEBASTIANO COSSIA CASTIGLIONI
Owner and Honorary Chairman
Società Agricola Querciabella SpA

Querciabella



Scarica l'immagine.



Scarica l'immagine.



Scarica l'immagine.

Vigneti

*Tutti i diritti riservati.
Queste immagini possono essere
riprodotte o ripubblicate solo in
un contesto nel quale Querciabella
sia citata in modo specifico,
accompagnata da una didascalia
con riferimento alla stessa.*

DIDASCALIA

*Querciabella, fondata nel 1974
sulle colline di Ruffoli
(Greve in Chianti).*

PHOTO CREDIT

Foto di Walter Prina

DIDASCALIA

*I vigneti di Sangiovese di
Querciabella a Ruffoli (Greve in
Chianti), situati a un'altitudine
compresa tra 350 e 600 m/slm.*

PHOTO CREDIT

Foto di Alessandra Rocchetti

DIDASCALIA

*I vigneti di Sangiovese di
Querciabella a Ruffoli (Greve in
Chianti), situati a un'altitudine
compresa tra 350 e 600 m/slm.*

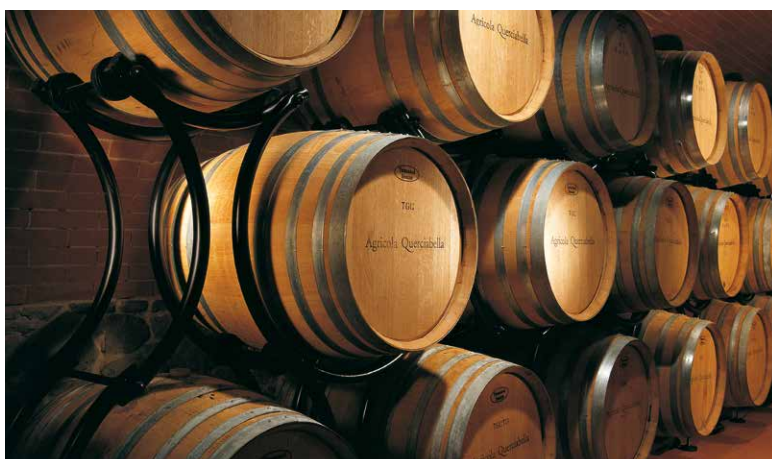
PHOTO CREDIT

Foto di Walter Prina

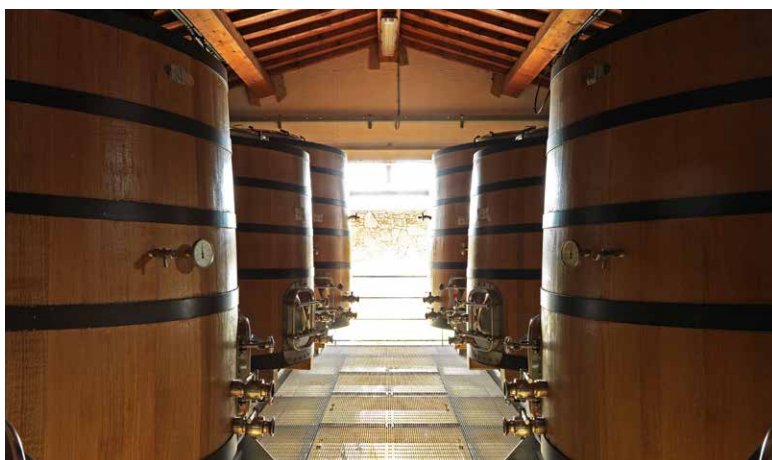
Querciabella



Scarica l'immagine.



Scarica l'immagine.



Scarica l'immagine.

Cantina

*Tutti i diritti riservati.
Queste immagini possono essere riprodotte o ripubblicate solo in un contesto nel quale Querciabella sia citata in modo specifico, accompagnata da una didascalia con riferimento alla stessa.*

DIDASCALIA

La cantina Querciabella (Greve in Chianti).

PHOTO CREDIT

Foto di Alessandra Rocchetti

DIDASCALIA

La selezione di barrique in base alle caratteristiche dei vigneti è parte integrante del meticoloso lavoro di micro-vinificazione a Querciabella.

PHOTO CREDIT

Foto di Walter Prina

DIDASCALIA

I tini tronco-conici in rovere francese, inaugurati durante la vendemmia 2010, sono alloggiati nella cantina di Querciabella riservata ai cru.

PHOTO CREDIT

Foto di Walter Prina

Querciabella



Scarica l'immagine.



Scarica l'immagine.



Scarica l'immagine.



Scarica l'immagine.

Querciabella 2010

*Tutti i diritti riservati.
Queste immagini possono essere
riprodotte o ripubblicate solo in
un contesto nel quale Querciabella
sia citata in modo specifico,
accompagnata da una didascalia
con riferimento alla stessa.*

DIDASCALIA

*Querciabella Chianti Classico
Riserva 2011, il nuovo arrivato
nella gamma dei grandi vini
biodinamici Querciabella.*

PHOTO CREDIT

Foto di Walter Prina

DIDASCALIA

*Querciabella Chianti Classico
Riserva 2011, il nuovo arrivato
nella gamma dei grandi vini
biodinamici Querciabella.*

PHOTO CREDIT

Foto di Walter Prina

DIDASCALIA

*Il Chianti Classico 2011 Riserva
è il sesto vino rosso della gamma
Querciabella.*

PHOTO CREDIT

Foto di Walter Prina

Querciabella



Scarica l'immagine.

Sebastiano Cossia Castiglioni

*Tutti i diritti riservati.
Queste immagini possono essere
riprodotte o ripubblicate solo in
un contesto nel quale Querciabella
sia citata in modo specifico,
accompagnata da una didascalia
con riferimento alla stessa.*

DIDASCALIA
*Sebastiano Cossia Castiglioni,
Presidente Onorario di Querciabella.*

PHOTO CREDIT
Foto di Roberto Prosdocimo