

Querciabella

19 MAGGIO 2012

Querciabella ospita uno straordinario gala vegetariano nell'ambito di Divino Tuscany

FIRENZE, 19 maggio – Questa sera, a Palazzo Capponi, il proprietario di Querciabella Sebastiano Cossia Castiglioni ha accolto 14 ospiti d'onore di varie nazionalità a un gala eno-gastronomico vegetariano senza precedenti.

I vini biodinamici di Querciabella sono stati abbinati alle 16 portate del banchetto – ideate in esclusiva per la cantina dallo Chef Filippo Saporito de *La Leggenda dei Frati* – tutte a base di ingredienti di stagione, locali e biologici, a sottolineare la filosofia *cruelty free* e il profondo impegno di Querciabella per l'ambiente.

Le migliori annate di Querciabella Chianti Classico, Batar, Camartina e Palafreno – oltre al rarissimo Orlando, vin santo del 1990 – sono state le protagoniste di questo epico convivio, nuovo appuntamento del Teatro dei Sensi, una serie di incontri organizzati da Querciabella incentrati su cibo, vino, arte e design.

Seguendo la passione del padrone di Querciabella per l'estetica e i dettagli, le pietanze sono state servite sui piatti Figgjo, leader scandinavo del design per il quale lo stesso Sebastiano ha disegnato il piatto *Rektangel*. I vini sono stati serviti nei bicchieri 'mono-uvaggio' *Vinum Extreme* e *Sommelier* della Riedel.

La magica serata – omaggio di Querciabella all'epicureo evento di James Suckling Divino Tuscany – è stata allietata da sublimi intervalli di musica rinascimentale eseguita dalla *Ex Ligno Voces* e poesie di Poliziano e Lorenzo de' Medici.

Per richiedere un'intervista a Sebastiano Cossia Castiglioni contattare:

STEPHANIE CUADRA · *Direttore Comunicazione & Marketing*
+ 39 02 7487 3106 · stc@querciabella.com · www.querciabella.com

Società Agricola Querciabella SpA

A SINISTRA: un aperitivo a base di amuse-bouches abbinati all'opulento Batar 2006 ha dato inizio alla cena di gala di Querciabella.

QUERCIABELLA

Fondata nel 1974, Querciabella gode dell'apprezzamento dei più raffinati critici e conoscitori del mondo, grazie a vini come Camartina, Batar, Palafreno e Querciabella Chianti Classico. Nella sua rigorosa ricerca di qualità, sostenibilità e autenticità, Querciabella pratica la viticoltura biologica dal 1988 e quella biodinamica dal 2000.

Con vigneti in diverse zone del Chianti Classico e in Maremma, Querciabella è un modello nella tutela della natura, del paesaggio e della tradizione.

Per novità e aggiornamenti sull'azienda, seguite Querciabella su **Twitter** e **Facebook**.