

10 > TOSCANA - CASTELLO DI QUERCETO

Chianti e rossi toscani amati in tutto il mondo

Castello di Querceto, Casa vinicola del Chianti di proprietà della famiglia François dal 1897, anche quest'anno al Vinitaly si è presentata forte della sua storica esperienza enologica ottenendo un notevole successo di presenze straniere nel suo stand. Dalla Germania alla Svezia, dall'Olanda alla Russia, e ancora Cina, Usa e Canada sono solo alcuni dei molti Paesi di provenienza degli operatori del settore che alla presenza di Alessandro e Maria Antonietta François, oggi affiancati alla guida dell'azienda anche dai figli Lia e Simone, hanno potuto degustare i loro vini. Tra questi, grande apprezzamento ha riscosso il Chianti Classico Riserva 2006 **Il Picchio** (premiato con 94 punti dalla rivista *Wine Spectator*): Sangiovese e una piccola percentuale di Canaiolo che nascono in un ambiente unico, 4,5 ettari di vigneto circondati da querce e castagni. Hanno suscitato notevole interesse anche i cru **La Corte** 2004 e **Il Sole di Alessandro** 2004, due gioielli in purezza. Il primo è un Sangiovese prodotto nella vigna storica omonima a 450 metri d'altitudine; il secondo è un Cabernet Sauvignon da un piccolissimo appezzamento di circa 2 ettari. Entrambi hanno entusiasmato per equilibrio, eleganza e persistenza. L'azienda dispone anche di 12 appartamenti adibiti ad agriturismo nel contesto storico della tenuta, eleganti, confortevoli e comunque alla portata di tutti.



Alessandro e Maria Antonietta François con i figli Lia e Simone



La Corte
Igt Colli della Toscana
Centrale 2004



Il Sole di Alessandro
Igt Colli della Toscana
Centrale 2004

Carta d'identità

Anno di fondazione: 1897

Ettari vitati: 60

Principali vitigni: Sangiovese, Colorino, Cilieggiolo, Mammolo, Malvasia nera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Bottiglie/anno: 450.000

Proprietà: Castello di Querceto Spa

Indirizzo: Via A. François, 2
Greve in Chianti (Firenze)

☎ 055.85.921

✉ querceto@castellodiquerceto.it
www.castellodiquerceto.it

IL PICCHIO

Uve: Sangiovese 92%, Canaiolo 8%

Affinamento in barrique per 12 mesi

Gradi: 13,5% vol.

Bottiglie: 25.000

LA CORTE

Uve: Sangiovese

Affinamento in barrique per 12 mesi

Gradi: 13,5% vol.

Bottiglie: 25.000

IL SOLE DI ALESSANDRO

Uve: Cabernet Sauvignon

Affinamento in barrique per 20-24 mesi

Gradi: 13,5% vol.

Bottiglie: 12.000

Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it