

Querciabella Batàr

Italia / Toscana



Navnet Querciabella, som betyr "vakker eik," symboliserer vingårdens dype historiske røtter og dens visjon for fremtiden. Vingården Querciabella har en rik historie som begynte i 1974 da Giuseppe (Pepito) Castiglioni, en industriell gründer og vinentusiast, kjøpte en liten eiendom i Ruffoli, med utsikt over Greve in Chianti. Pepitos visjon var å lage eksepsjonelt rike og elegante viner, og hentet inspirasjon fra både lokale og internasjonale terroirer. Under hans ledelse fikk Querciabella raskt anerkjennelse som en av Italias mest innovative vinprodusenter. Etter Pepitos bortgang i 2003, tok sønnen Sebastiano Cossia Castiglioni over og ledet eiendommens overgang til organisk og biodynamisk vindyrking. Sebastianos forpliktelse til bærekraft formet vingårdens filosofi ytterligere, noe som gjorde den til en av pionerne i å ta i bruk plantebasert praksis. I dag ledes Querciabella av Mita Castiglioni, Pepitos eldste datter, som viderefører familiens arv med å produsere eksepsjonelle viner samtidig som de har et sterkt fokus på miljøvern. Querciabella ønsker å være en global leder innen vinindustrien, kjent for sin kompromissløse kvalitet og forpliktelse til bærekraft. Vingårdens portefølje inkluderer kjente viner som Batàr, Camartina og Querciabella Chianti Classico DOCG, som viser essensen av Sangiovese-druen og regionens unike terroir. Querciabella var en pioner i fremstilling og kvalitet av supertoscanere og er også er i en klasse for seg med sin hvite supertoscaner, Batar.

Batàr er anerkjent som en av Italias beste hvite viner. En elegant, vibrerende vin med tydelig mineralitet - en genuin tolkning av Ruffoli's åsrygger. Druene kommer fra enkeltvinmarkene Casaocci Sud, Il Pallonaio, Vigna del Dottore, La Lama, Il Bosco, La Collina, Vigna Chiara og Vigna il Diavolo.

Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	IGT Toscana		
Produsent	Società Agricola Querciabella		
Årgang	2022		
Druetyper	50% Chardonnay, 50% Pinot Blanc		
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon med malolaktisk gjæring.		
Lagring	9 mndr på bunnfallet i barriques. 20% nye fat.		
Analyse	Alkohol: 14,0 %	Sukker: 1,6 g/l	Syre: 4,4 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 20 - 30 år		
Karakteristikk	Gyllengul farge. Duft av gule steinfrukter, melon, honning og sitrus. Frisk, ren og kompleks med smak av gule steinfrukter, melon, honning og sitrus.		
Serveringstemperatur	6-8° C		
Passer til	En stor vin som takler det meste. Rike fiskeretter, pasta, vegetarmat, lyst og rødt kjøtt, gjerne entrecote, med rikt tilbehør.		
Webside	www.querciabella.com	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
Volum	Varenummer		
0,75 L	10136101	5101225	kr. 970,00
Antall i kasse	Sortiment	SAP nr	
6	Bestillingsutvalg	33608 Status: Lagervare	

Høyoppløselig bilde



Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small text below logo