

### Winery Description and History

Chianti Classico의 아이코닉 에스테이트 Querciabella. 1974년, 전 오너 Giuseppe Castiglioni가 2.5에이커의 포도밭과 오래된 부지를 구입해 레전더리 와인 메이킹의 역사를 시작하였으며, 현재 183에이커의 끼안티 클라시코와 79에이커에 달하는 청정 에트루리아 해안가 마렘마 포도원을 보유하고 있다.

과실의 풍성함이 소량 생산과 자연 그 자체에서 기인한다는 신념과 포도나무의 뿌리가 자연과 공생하며 상호작용할 때 비로소 '때루아 지향적인 와인'이 빚어질 수 있다는 철학을 바탕으로 자연과 조화를 이루는 유기적인 재배 방법을 택해 역삼투압 농축기 사용 및 비자연적인 농법을 거부하는 것이 특징이다. 1988년 유기농법 적용-2000년 완전 바이오 다이내믹 전환을 통해 이탈리아 내 최대규모의 유기역학적 사유지로 거듭나게 된다.

균일한 기상 조건 긴 숙성 기간 수해로 주목해야 할 빈티지로 급부상한 2018 퀘르차벨라 끼안티 클라시코는 1974년 와이너리 설립 이래 '퀘르차벨라의 와인 메이킹 정신을 대변하는 센터피스'로 아이덴티티를 확립해 왔다. 끼안티 클라시코의 정통성은 그대로 담고 있으면서, 높은 QPR과 접근성을 겸비해 와인 평론가로 하여금 '끼안티 클라시코의 표본 이자 미래'로 호평받으며 레드 와인에 기대하는 모든 것을 겸비했다는 찬사를 받고 있다.



Chianti Classico DOCG / Italy



100% Sangiovese



2018



14.5% / 750ml



석회질 이회토



12개월 프렌치 오크 배럴 숙성



보랏빛이 비치는 밝은 루비 레드



장미, 제비꽃, 레드커런트 체리, 주니퍼 베리, 감초의 힌트



붉은 열매 과일의 신선한 과즙 풍미  
훌륭하게 오른 산도를 아우르는 고운 탄닌  
황홀하고 때로 감칠맛 넘치는 긴 피니쉬



토스카나 지역 음식 (토마토, 빵, 오일을 곁들인 수프)  
렌틸콩 볼로네즈 스파게티



JS : 93 (2016 vin)

WS : 90 (2018 vin), 93 (2016 vin)

WE : 90 (2017 vin)