

Querciabella



Turpino | CARTELLA STAMPA

Querciabella

INDICE

*Per accedere alla pagina desiderata
cliccare sul titolo.*

Turpino – Il nuovo mosaico di <i>terroir</i> toscano	3
Scheda tecnica.....	4
L'etichetta.....	5
L'azienda.....	6
Sebastiano Cossia Castiglioni	7

IMMAGINI

Vigneti	8
Cantina	9
Turpino	10
Sebastiano Cossia Castiglioni	11



Querciabella

Turpino – Il nuovo mosaico di *terroir* toscano

Querciabella, punto di riferimento nella produzione di grandi vini biodinamici, rivela il frutto di dodici anni di attente ricerche sul campo, Turpino: blend di Cabernet Franc, Syrah e Merlot, le cui ricche sfumature coniugano i vigneti situati nel Chianti Classico con le migliori uve provenienti dalla tenuta di Querciabella in Maremma.

Concepito come una riserva della proprietà, la prima annata imbottigliata fu la 2007; oggi Turpino 2010 si prepara per il debutto ufficiale che vedrà 20.000 bottiglie raggiungere la distribuzione nazionale ed estera. Turpino sottolinea ancora una volta un rigoroso processo di produzione e colma la distanza tra il Querciabella Chianti Classico e il Supertuscan Carmartina, offrendo agli appassionati un prodotto di eccellenza a un prezzo accessibile.

Come per l'intera gamma dei vini Querciabella, l'eleganza e la finezza caratterizzano il Turpino - i cui aromi di violetta e frutti di bosco, insieme al brillante colore rosso rubino, lasciano spazio alla delicatezza del frutto, alla rotondità e profondità di tannini sempre fini e setosi.

“Turpino è il culmine di pazienti studi condotti da Querciabella sia in vigna che in cantina,” spiega Sebastiano Cossia Castiglioni, titolare dell'azienda. “Da sempre il nostro obiettivo è quello di identificare i migliori terreni della tenuta e di esaltarli attraverso la vinificazione lotto per lotto.”

Le selezionate zone dalle quali provengono le uve di Turpino, portano alla luce l'obiettivo di questo ampio progetto di micro-vinificazione. Infatti solo una piccola frazione dei vigneti di Querciabella fornisce le varietà presenti nel nuovo IGT, mentre circa il 90% della coltivazione aziendale è dedicata esclusivamente al Sangiovese.

Il nome Turpino - come Palafrèno e Mongrana, vini che lo precedono - è un omaggio all' Orlando Furioso, poema epico cinquecentesco di Ludovico Ariosto.



“Turpino è il culmine di pazienti studi condotti da Querciabella sia in vigna che in cantina, da sempre il nostro obiettivo è quello di identificare i migliori terreni della tenuta e di esaltarli attraverso la vinificazione lotto per lotto”.

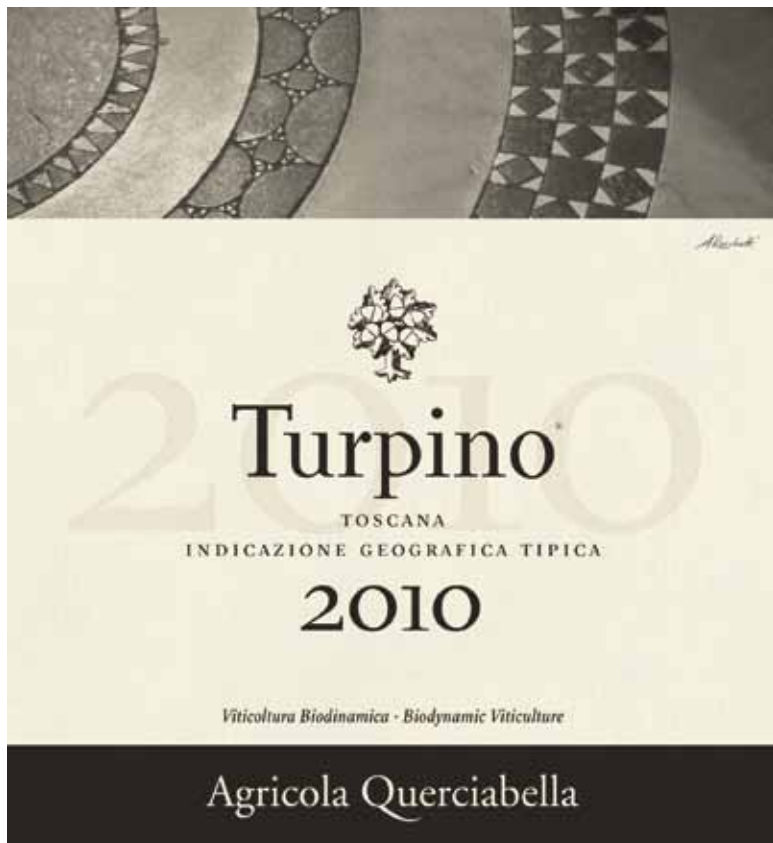
—SEBASTIANO COSSIA CASTIGLIONI
Presidente Onorario

Querciabella

<i>Area di produzione</i>	Greve in Chianti: Ruffoli. Alberese, Grosseto: Banditella (Maremma).
<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima annata</i>	2007
<i>Cépages</i>	Cabernet Franc; Syrah; Merlot.
<i>Toponimi dei vigneti</i>	Ruffoli: Solatio, Faule e Casaocci. Banditella: Podere Marrasa e Sugherettaia.
<i>Esposizione</i>	Ruffoli: Sud-Sud Ovest; 350—450 m/slm. Banditella: Nord-Sud; 30 m/slm.
<i>Terreno</i>	Ruffoli: terreno proveniente dal disfacimento di arenarie quarzoso feldspatiche (Macigno del Chianti) profondo, sciolto, sabbioso, siltoso e con forte presenza di scheletro. Banditella: impasto di limo e sabbia di origine alluvionale, con zone di ghiaia e ciottoli affioranti, riferibili al Pleistocene.
<i>Viticoltura</i>	Biodinamica (dall'impianto).
<i>Rese</i>	30 hl/ha.
<i>Produzione</i>	20.000 bottiglie circa.
<i>Vendemmia</i>	Il 2010 è stato caratterizzato da un mutevole clima primaverile e da abbondanti piogge estive. Il terreno drenante insieme ai pendii ventilati e alla favorevole esposizione al sole, hanno mitigato gli effetti delle piogge riducendo al minimo eventuali infezioni. L'integrità del frutto, gli aromi, l'eleganza e l'equilibrio presenti in quest'annata hanno dato origine a vini in perfetto stile Querciabella. Vendemmia: dal 1° Settembre al 15 Ottobre.
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 8 kg.
<i>Affinamento</i>	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: 3.73; Acidità: 5.17 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>	15–18° C
<i>Bicchieri ideali</i>	Riedel Vinum Extreme 4444/0; Riedel Sommeliers 4400/00; Spiegelau Authentis 35.
<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>	Foto di Alessandra Rocchetti.

Scheda tecnica

Querciabella



L'etichetta

NOME

Il nome *Turpino* - come *Palafreno* e *Mongrana*, vini che lo precedono - è un omaggio all' *Orlando Furioso*, poema epico cinquecentesco di Ludovico Ariosto.

DESIGN E TIPOGRAFIA

Etichetta progettata da Sebastiano Cossia Castiglioni. Carattere tipografico *Simona* progettato da Jane Patterson e John Downer in esclusiva per Querciabella.

IMMAGINE

Dettaglio di un pavimento medievale in stile cosmatesco (XII-XIII secolo) Santa Maria in Trastevere, Roma. Foto Alessandra Rocchetti.

Querciabella

L'azienda

Fondata nel 1974 nel borgo medievale di Greve in Chianti, Querciabella incorpora un approccio innovativo nella produzione di vino in un contesto di tradizione.

La tenuta toscana si è affermata negli anni come punto di riferimento per la viticoltura biodinamica, aprendo la strada anche ad altri produttori che nel tempo hanno eliminato dai vigneti pesticidi, erbicidi ed elementi chimici.

Il proprietario di Querciabella, Sebastiano Cossia Castiglioni, ha integrato i suoi valori ambientalisti in ogni aspetto della produzione vinicola. Vegetariano e attivista per i diritti animali, è stato il responsabile per la conversione della tenuta alla viticoltura biologica nel 1988 e dal 2000 ha introdotto una serie di rigorose pratiche biodinamiche. Oggi una filosofia *cruelty free* nella gestione dei terreni è parte integrante delle attività quotidiane a Querciabella.

Le diverse caratteristiche del suolo presenti negli 80 ettari di vigneti nelle migliori zone del Chianti Classico a Greve, Panzano, Radda e nei 32 ettari ad Alberese (Maremma), vengono esaltati attraverso una vinificazione in singoli lotti prima dell'assemblaggio. La conversione alla biodinamica dei vigneti recentemente acquisiti è un altro degli aspetti riguardanti il futuro sviluppo dell'azienda.

Camartina, Supertuscan fiore all'occhiello dell'azienda; PalaFRENO, uno splendido Merlot in purezza; Batàr, da molti considerato uno dei migliori vini bianchi d'Italia; Querciabella Chianti Classico, un puro Sangiovese e Mongrana, vino fresco e versatile della Maremma, sono i cinque grandi vini di Querciabella ai quali nel 2013 si aggiunge Turpino.

Il desiderio di produrre vini di qualità, sostenuto da profonde convinzioni ambientaliste, è fonte di costante innovazione. Iniziative tangibili, come *Bee Biodynamic*, campagna aziendale contro la moria delle api, e la produzione vini *100% vegani* costituiscono una parte essenziale della filosofia di Querciabella.

Querciabella produce ogni anno circa 300.000 bottiglie di vino, presenti nei migliori ristoranti, enoteche e hotel di lusso in oltre 40 paesi nel mondo.



“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
Presidente Onorario
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 Walter Prina

DIDASCALIA

*Alberese (Maremma),
vigneti di Querciabella,
biodinamici fin dal 2000
anno dell'impianto.*

PHOTO CREDIT

Foto Walter Prina

DIDASCALIA

*I sovesci ottenuti utilizzando
30 tipi varietà di semi sono il cuore
dell'approccio vegano di Querciabella
alla viticoltura biodinamica.*

PHOTO CREDIT

Foto Paola Banchi

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 Walter Prina

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 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 Walter Prina

Querciabella



Scarica l'immagine.



Scarica l'immagine.



Scarica l'immagine.

Turpino 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

Turpino 2010, il nuovo arrivato nella gamma dei grandi vini biodinamici Querciabella.

PHOTO CREDIT

Foto Walter Prina

DIDASCALIA

Turpino 2010, il nuovo arrivato nella gamma dei grandi vini biodinamici Querciabella.

PHOTO CREDIT

Foto Walter Prina

DIDASCALIA

L'intera gamma dei rossi 2010, annata che incorpora la quintessenza dell'eleganza e finezza tipiche di Querciabella.

PHOTO CREDIT

Foto Walter Prina

Querciabella



Scarica l'immagine.

Sebastiano Cossia Castiglioni

*Tutti i diritti riservati.
Questa immagine può essere
riprodotta o ripubblicata 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 Jon Wyand