WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Off Topic

Il Chianti Classico di Castello di Querceto

di: **Manlio Giustiniani**

13 dicembre 2020

Il territorio del **Chianti Classico** è di una bellezza incontaminata, grazie alla sinuosità delle verdi colline coperte da vigneti, oliveti e folti boschi, ai romantici casali ed alle cascine, ai pittoreschi e remoti borghi medioevali.

Queste colline abbracciano il Castello di Querceto, che grazie al particolare clima, si presentano con una varietà di colori e di vegetazione in maniera armonica.

Un tempo il castello si ergeva per difendere la zona circostante, su una delle principali arterie di epoca romana, la via Cassia Imperiale, che fu costruita dall'Imperatore Adriano nel 123 d.C.. Oggi, incorniciato dal verde dei boschi e delle colline tipiche del Chianti, protegge come un bene prezioso il patrimonio delle sue vigne e dei suoi oliveti, che si sviluppano sui versanti della valle di Dudda, dal passo del Sugame, verso Lucolena ed il monte San Michele.

Dopo la distruzione dell'edificio originale di epoca medievale, l'attuale castello fu ricostruito nel XVI secolo dalla famiglia Canigiani. Successivamente fu acquistato dalla famosa famiglia fiorentina Pitti, che lo utilizzò come residenza di campagna.

Dal 1897 è di proprietà della famiglia François ed oggi Castello di Querceto è una delle realtà più antiche del Chianti Classico etra le aziende fondatrici del Consorzio nel 1924.

Nel Chianti, già a metà Ottocento, la vite coltivata a palo in vigne specializzate rappresentava il terreno a più alto rendimento dell'intera regione pur interessando soltanto il 10,47% dell'intera superficie agraria e studi mirati ad un ulteriore miglioramento del vino davano prova della qualità del vino. Da queste considerazioni nacque il desiderio di dare una "regola" alla produzione ed al prodotto che portò alla formula redatta da **Bettino Ricasoli**: 7/10 di uva Sangiovese, 2/10 di Canaiolo, 1/10 di Trebbiano e Malvasia, miscela che è rimasta invariata fino al 1 decennio del terzo millennio.

Le torri merlate del castello dominano le colline di ***Greve in Chianti***: nel rispetto della biodiversità, sono 65 gli ettari vitati di proprietà e sono ubicati tra i 400 e i 520 m s.l.m.; l'allevamento, a cordone speronato e guyot.

"*L'idea* – spiega il produttore Alessandro François – *è tradurre anno dopo anno, con sempre maggior profondità e con minori interventi possibili in cantina, l'identità del nostro territorio attraverso il timbro inconfondibile del nostro* ***Sangiovese".***

La ricerca è a 360° e privilegia il legame antico con il territorio: ne sono oggetto i suoli della tenuta e la ricerca del Sangiovese più tipico, compreso quello che arriva dalle vigne più alte e fresche di Greve in Chianti.Il focus sulla territorialità, sulla quale l'azienda sta lavorando per ottenere un'interpretazione ancora più profonda dei propri vigneti, è indirizzato verso il Chianti Classico e il Chianti Classico Riserva.

Nella collezione aziendale si contano quattro Chianti Classico, da quest'anno sul mercato con una nuova veste grafica: un Chianti Classico e una Riserva, più due Chianti Classico "Gran Selezione", denominati Il Picchio e La Corte.

DOCG Chianti Classico 2018
Sangiovese 92%, Canaiolo, Colorino e complementari 8%.
L'annata 2018 è stata caratterizzata da una primavera fresca e qualche pioggia estiva, ma il vento di maestrale ha successivamente contribuito a una corretta maturazione delle uve. La fermentazione avviene in acciaio, il vino matura 6 mesi in legno, con un affinamento in bottiglia di almeno altri 2 mesi. Il colore è di un bel rosso rubino brillante. Al naso esprime profumi intensi di frutti rossi, ciliegie e prugne, note speziate ed erbe aromatiche. Al palato è elegante con una bella acidità. Tannini ben fusi nel vino, finale e retrogusto fruttato e di buona persistenza.

DOCG Chianti Classico Riserva DOCG 2016
Sangiovese 92%, Canaiolo, Colorino, Mammolo e Ciliegiolo 8%.

La 2016 è una annata solare che ha esaltato la ricchezza del Sangiovese. Gli aromi varietali sono, infatti, risultati ancor più nitidi grazie a splendide escursioni termiche giorno-notte. La fermentazione avviene a temperatura controllata con una maturazione in legno per 12 mesi e affinamento in bottiglia di ulteriori 3 mesi.Il colore èrosso rubino pieno. Al naso mostra un bagaglio aromatico con pregevoli sensazioni balsamiche, profumi ampi e complessi di frutta rossa e floreali, in evidenza la componente speziata, liquirizia e caffè.La parte gustativa, è di buona struttura con tannini vellutati ben integrati con un finale ben equilibrato e di lunga persistenza.

di Manlio Giustiniani

www.castellodiquerceto.it