

# Querceto di Castellina: la sobria eleganza del Chianti Classico

scritto da Malinda Sassu | 30/11/2021



## **La lunga storia d'amore per il territorio della famiglia Di Battista: grande cultura dell'accoglienza e vini che raccontano il volto biologico della Toscana**

I posti del cuore sono i luoghi dove le emozioni segnano il nostro vissuto e, per alcuni, il futuro di una vita intera. Il "come eravamo" di **Jacopo Di Battista**, ex manager turistico, è a Castellina in Chianti (SI) dove l'eccellenza è di casa e la vite ha radici antiche.

### **Querceto di Castellina: la forza del racconto di famiglia**

È la forza del racconto di famiglia, il viaggio a ritroso nel tempo all'interno di un piccolo mondo integro, biologico ed ecosostenibile. A **Querceto di Castellina**, impegno e lungimiranza vengono da lontano, nel marzo 1945, con nonno Guido e la terra coltivata per sfuggire ai ritmi cittadini della meravigliosa Firenze. Un breve stop negli anni Settanta e quindi la trasformazione di quel rifugio di campagna in una splendida dimora di charme, per arrivare nel 1998 all'uscita della prima etichetta.

Una passione per il territorio che Jacopo condivide con tutta la famiglia: dalla moglie Mary al figlio Filippo nella gestione dell'agriturismo, da mamma Laura, figlia di Guido, che perpetua la tradizione toscana in cucina con i suoi corsi culinari a papà Giorgio, per l'aspetto burocratico.

«La nostra è una famiglia unita - racconta Jacopo Di Battista - che collabora per trasmettere l'importante eredità di una delle più rinomate e affascinanti regioni vinicole: il Chianti Classico.»

## La Toscana del vino tra passato e futuro: dal Roussanne al Sangiovese

Posta su una collina che sovrasta valli e terreni circostanti, Querceto di Castellina occupa uno scenario affascinante nel **Chianti Classico**, circondata solo da boschi e uliveti. Un **territorio al confine con Radda in Chianti** dove gli undici ettari vitati si caratterizzano per le **altitudini importanti**, anche oltre i 500 metri, divisi in sei particelle: da **Belvedere**, il vigneto principale dell'azienda alle aree di **Poggio, Campocorto, Campolungo, La Fonte e Livia**.

Terreni rocciosi, ricchi di minerali e calcare, galestro e alberese dove il **Sangiovese è al centro della produzione** (circa l'80%) condivisa con Merlot, Cabernet Franc e duemila viti di Viognier e Roussanne che danno vita all'unico bianco dell'azienda.

La responsabilità morale verso il terroir vede **pratiche biologiche rigide e attente**, in vigna come in cantina, la vera forza motrice verso la qualità. Dalle migliori selezioni di Sangiovese del vigneto Belvedere, nascono il **Chianti Classico DOCG L'Aura** e la raffinata **Gran Selezione Chianti DOCG Sei**, il vino di punta della cantina. Dodici mesi in botte di rovere francese la prima, diciotto la seconda a cui si aggiungono dodici mesi in bottiglia. Schiettezza e sincerità nel primo, energia pura unita a grande raffinatezza nella Gran Selezione che veste di rosso rubino intenso e luminoso, dai leggeri riflessi granati. Intensità e persistenza fruttata al naso, marasca, richiami di ciliegia e fragola, cuoio e rosmarino, frutti di bosco e tabacco. Il sorso è incisivo, di grande intensità e i tannini eleganti accompagnano un finale elegantemente sapido.

## IGT Toscana Livia, la scommessa (vinta) di Querceto di Castellina

La ricerca della qualità per **Jacopo Di Battista** passa anche nella scelta di vitigni come **Viognier e Roussanne**. Un volto insolito per quest'angolo di Toscana ma **l'inconsueto assemblaggio si rivela perfetto** e dona il profilo di un **bianco dal forte impatto emotivo, di estrema eleganza e raffinatezza**, l'**IGT Toscana Livia**: superbo prodotto di una piccola particella di soli 0,20 ettari posta a 420 metri s.l.m, il cui terreno ricco di scheletro imprime al vino il suo particolarissimo corredo organolettico.

Livia conquista, infatti, sin dal **calice giallo paglierino vivido e lucente**, con accennate sfumature dorate. Al naso, intense note di fiori bianchi e gialli, biancospino e acacia, che raggiungono toni più intensi nel fruttato di mela cotogna, pera e pesca, miele e piacevoli cenni esotici che sfumano in note vanigliate. Il palato offre freschezza e sapidità ottimamente in equilibrio l'una con l'altra e un lungo finale ammandorlato e delicatamente balsamico.

Una piccola **perla enologica di sole 2.000 bottiglie**, nata da uve che vedono il 30% affinato in botti di rovere francese da 500 litri per 10 mesi, il restante in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

## **Il terroir delle mille sfumature: la raffinatezza del Merlot e la potenza del Sangiovese**

Seguire le proprie intuizioni, senza farsi sottomettere dalle mode ma solo la propria passione, il vino. La scelta di Jacopo Di Battista cade sulla raffinatezza del **Merlot in purezza** nell'**IGT Podalirio 2018**, dal nome dell'elegante farfalla zebra. Diciotto mesi in barrique e altrettanti in bottiglia per un **vino dalla forte carica fruttata** di bacche scure, mirtillo ma anche ciliegia, prugna e cannella, note di sottobosco e pepe. Al sorso, tannini fini e ben evoluti donano persistenza al finale che chiude morbido con delicate sfumature vanigliate.

La superba interpretazione di uve Sangiovese e Merlot è nell'**IGT Toscana Venti 2017**, affinato 20 mesi in barrique e dodici in bottiglia: lampone, viola e ciliegia al naso si alternano a nuance speziate di chiodi di garofano e pepe, cioccolato, sfumature di rosa canina e sottobosco. In bocca è grande l'eleganza tannica, setosa ma ancora scalpitante, lungo il finale fruttato che conferma le sensazioni di piccole bacche scure sostenute da una gradevole vena sapida. Un top di gamma al quale seguirà presto la produzione di un Cabernet Franc in purezza, in nome di un terroir fantastico e della sua biodiversità.

### **Querceto di Castellina**

Loc. Querceto, 9 - Castellina in Chianti (SI)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)