

Querce Bettina



L'Azienda

Querce Bettina é un'azienda a conduzione familiare ed è situata nel versante Sud-Ovest del Comune di Montalcino, ad un'altitudine di circa 440 metri.

Ha una estensione di circa 29 ettari comprendente il vigneto a Brunello DOCG, il vigneto a Rosso di Montalcino DOC e l'oliveto. Si aggiungono alle colture i seminativi e terreni adiacenti per circa 6 mila metri quadrati. Completano i tenimenti della proprietà circa 24 ettari di macchia mediterranea e pascoli cespugliati. L'oliveto è in produzione dal 1995 e consiste di circa 530 piante che annoverano una selezione specializzata composta da leccino, moraiolo, correggiolo e impollinatore.

Nel 1999, **Sandra e Roberto** decisero di impiantare la preziosa vigna coltivata al 100% con Sangiovese (Brunello), desiderosi di far nascere da quelle terre ricche di argilla il Rosso ed il Brunello di Montalcino.

Oggi quel desiderio é diventato realtà e Querce Bettina firma il suo **Rosso di Montalcino DOC** e nel 2009 ha presentato il suo primo **Brunello di Montalcino DOCG**. La gamma dei prodotti di Querce Bettina si completa con la produzione di **Olio Extravergine di Oliva** e con la **Confettura Extra di Uva di Sangiovese**.

Questa magica e misteriosa terra ha mantenuto la promessa fatta a Sandra e Roberto regalando frutti generosi nei profumi e nella forza.

Produzioni

Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G.

Colore rosso rubino intenso con tendenze al granato, classico di queste uve che si accompagna al sapore asciutto, tannico ma nel contempo caldo, robusto e persistente. Vino destinato a un lungo invecchiamento migliora e si ingentilisce nel corso degli anni. Non filtrato per cui alcuni sedimenti sono indice di genuinità del prodotto.

Abbinamenti Consigliati

Vino da degustare anche da solo in meditazione e per gli intenditori, in abbinamento al cioccolato fondente. Nel corso dei pasti accompagnare a cibi di forte sapore quali formaggi e salumi stagionati, primi piatti con sughi a base di selvaggina e carni rosse cucinate alla brace. Come per ogni vino rosso strutturato ricco di profumi e aromi evitare l'abbinamento con verdure ricche di tannini.

Uvaggio 100% Sangiovese Grosso (Brunello) selezionato nel corso della vendemmia. Fermentazione e produzione in serbatoi di acciaio sino all'esaurimento dell'acido malico. Affinamento in botti di rovere di slavia da 22 hl per un periodo di circa 48 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per oltre dodici mesi. Messo in commercio non prima di sei anni successivi alla vendemmia.

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso rubino intenso con tendenze al granato, classico di queste uve che si accompagna al sapore asciutto, tannico ma nel contempo caldo, robusto e persistente. Vino destinato a un lungo invecchiamento migliora e si ingentilisce nel corso degli anni. Non filtrato per cui alcuni sedimenti sono indice di genuinità del prodotto.

Abbinamenti Consigliati

Vino da degustare anche da solo in meditazione e per gli intenditori, in abbinamento al cioccolato fondente. Nel corso dei pasti accompagnare a cibi di forte sapore quali formaggi e salumi stagionati, primi piatti con sughi a base di selvaggina e carni rosse cucinate alla brace. Come per ogni vino rosso strutturato ricco di profumi e aromi evitare l'abbinamento con verdure ricche di tannini.

Uvaggio 100% Sangiovese Grosso (Brunello) selezionato nel corso della vendemmia. Fermentazione e produzione in serbatoi di acciaio sino all'esaurimento dell'acido malico. Affinamento in botti di rovere di slavia da 22 hl per un periodo di circa 36 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per oltre dodici mesi. Messo in commercio non prima di cinque anni successivi alla vendemmia.

Rosso di Montalcino DOC

Non filtrato per cui alcuni sedimenti sono indice di genuinità del prodotto. Colore rosso rubino in armonia con forte aroma di fiori rossi e frutti di bosco, il sapore di buon corpo, persistente, rotondo e armonico è bilanciato con i tannini caratteristici dell'uva e del territorio.

Abbinamenti Consigliati

Primi piatti con sughi a base di carne, minestre e zuppe, salumi e formaggi saporiti e stagionati, carni arrostiti e cucinate con sughi ristretti. Evitare l'abbinamento con i cibi dal gusto aspro e le verdure ricche di tannini (limone, finocchio, anice, carciofo, ecc..)

Uvaggio 100% Sangiovese Grosso

Fermentazione e produzione in serbatoi di acciaio sino all'esaurimento dell'acido malico. Affinamento in botti di rovere francese (allier) da 500 litri per un periodo di circa 12 mesi. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per circa tre/sei mesi. Messo in commercio di norma non prima di ottobre dei due anni successivi alla vendemmia.

Il Campone Rosso di Toscana IGT

Rosso intenso rubino con riflessi violacei che lasciano intravedere la freschezza del prodotto. Profumatissimo e ricco di aromi di frutti di bosco e di fiori si predispone ad una facile beva, accompagnando primi piatti, salumi e carni in un'ampia gamma di combinazioni.

Uvaggio 100% Sangiovese Grosso

Fermentazione e produzione in serbatoi di acciaio sino all'esaurimento dell'acido malico. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per un mese. Messo in commercio nel corso dell'anno successivo alla vendemmia.

Olio Extravergine IGP Toscana

Colore verdognolo, odore fruttato tendente al carciofo e di gusto amaro e piccante. Particolarmente indicato per accompagnare verdure crude (pinzimonio) minestre e passati di verdura, legumi e piatti saporiti.

Olive di Leccino, Correggiolo e Moraiolo

La raccolta dei frutti fatta a mano, l'olio estratto con procedimenti meccanici a freddo in temperature controllate di circa 27° centigradi.

Grappa di Brunello

Le vinacce esauste dopo la macerazione del mosto che segue la fermentazione per ricavarne i vini atti a divenire Brunello di Montalcino e Rosso di Montalcino vengono consegnate in conto lavorazione alla distilleria artigianale A&G s.a.s di Colle Val D'Elsa in località Pian dell'Olmino.

Per l'ottenimento di questa grappa sono stati utilizzati alambicchi discontinui che operano a bagnomaria, ottimali per distillare finemente le acquaviti. Alla prima distillazione in caldaiette, segue l'operazione di ripasso delle flemme in alambicco di rame con colonna sovrapposta a sei piatti per un ottimale frazionamento delle porzioni di distillato.

Questo metodo, condotto con cura artigianale, lascia intatti gli aromi espressi dalle vinacce e prende solo la parte più pura e nobile del distillato. La produzione è limitata a circa 400 bottiglie l'anno quali si possono ricavare per le limitate dimensioni dell'azienda agricola.

Confettura Extra di Uva di Brunello

Ogni anno, prima della vendemmia, i grappoli di uva maturi in eccesso a quelli che verranno selezionati per produrre il vino Brunello di Montalcino, vengono raccolti e avviati alla produzione della confettura, unicamente con aggiunta di zucchero (30/35% circa) e di addensante naturale estratto dalla frutta (pectina).

Caratteristiche del Prodotto

Aromi e gusto di mosto di uva con un lieve addensamento che consente la possibilità di spalmare il prodotto sul pane appena imburrato, ideale per accompagnare la prima colazione. Altre indicazioni che riscontrano successo sono con i formaggi freschi (ricotta, creme di formaggio e raviggiolo) e di contrasto con formaggi stagionati (pecorini e formaggi degli alpeggi). I dati organolettici sono quelli del vino con presenza di polifenoli e antociani in misura ancora superiore in quanto il prodotto non subisce fermentazioni e lunghi processi di cottura.

Degustazioni

Primi passi a Montalcino

Degustazione di:

- **Rosso di Montalcino DOC**
 - **Brunello di Montalcino DOCG**
 - **Olio Extra Vergine di Oliva**
-

Il Brunellista

Degustazione di:

- **Il Campone Rosso IGT di Toscana**
 - **Rosso di Montalcino DOC**
 - **Brunello di Montalcino DOCG**
 - **Grappa di Brunello**
-

Non solo Brunello

Degustazione di:

- **Olio Extra Vergine di Oliva**
 - **salumi toscani e pecorino di Pienza DOP**
 - **Rosso di Montalcino DOC**
 - **Brunello di Montalcino DOCG**
 - **Confettura di uve Sangiovese coltivate a Montalcino**
 - **Grappa di Brunello**
-

Calendario

Le visite e le degustazioni sono disponibili durante tutto l'arco dell'anno per tutti coloro che desiderano toccare con mano l'affascinante mondo del vino.

Le visite sono in lingua italiana ed inglese.

Minimo 2, massimo 8 partecipanti.