**Wine Travels For You**
Viale della libertà 12 - Italy
Tel. +39 0577 846021
info@winetravelsforyou.com

# Az. Agricola Quercecchio

## L'Azienda

L'**azienda agricola Quercecchio** è situata nel comune di Montalcino, in provincia di Siena, in una parte della Toscana apprezzata per le sue bellezze artistiche e naturali e per i suoi famosi vini, il Brunello di Montalcino docg e il Rosso di Montalcino doc .

L'Azienda Agricola Quercecchio, cantina storica del Brunello di Montalcino, è assolutamente meritevole di una visita per la bellissima posizione panoramica, oltre che per i suoi prodotti.

L'azienda Quercecchio ha una storia molto antica, si hanno infatti notizie che dalla fine del XIV secolo alla fine del XVII secolo, sia stata una grancia (convento con podere) del Monastero di Monte Oliveto Maggiore.

La superfice della tenuta è di 230 ettari, composta da boschi, pascoli, seminativi, oliveti e vigneti.
Nei nostri vigneti viene coltivato con grande passione il vitigno Sangiovese, da cui ha origine il nostro **Brunello di Montalcino docg**, il **Rosso di Montalcino doc** e il **Vino IGT Rosso Toscano**.

Dalle vinacce delle nostre uve distilliamo un'ottima **Grappa di Brunello** che si distingue per la sua piacevole morbidezza e per il suo bouquet particolarmente fresco e fruttato.

L'azienda inoltre coltiva oliveti, ove sono presenti molte piante secolari, che danno vita ad un olio extravergine di oliva tipico, leggerissimo, privo di acidità, di un bel colore verde intenso, dal sapore leggermente aspro, un olio di qualità eccellente.

L’azienda appartiene alla **famiglia Salvioni** da cinque generazioni e, l’attuale proprietaria, Maria Grazia Salvioni, ne ha potenziato la vocazione vitinicola e ne cura personalmente la conduzione.

# Produzioni

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

Vino rosso a denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.) di un colore rosso rubino, dal profumo ampio e ricco con sfumature di vaniglia, viola e sentori di marasca; dal sapore robusto, caldo e generoso, che esprime al meglio le sue caratteristiche dopo essere stato areato in caraffa. Adatto per arrosti, cacciagione, formaggi saporiti e piatti comunque prelibati.

E' vinificato dal vitigno sangiovese grosso a Montalcino detto "Brunello" in maniera tradizionale, con i supporti delle tecnologie moderne.

Dopo un'accurata scelta delle uve, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, con frequenti rimontaggi e lunga macerazione sulle bucce.

Al termine della vinificazione il vino fiore viene posto in invecchiamento per almeno tre anni in botti di legno di Slavonia e rovere francese; dopo quattro anni dalla vendemmia viene imbottigliato e prosegue il suo affinamento in bottiglia per almeno quattro mesi.

Nelle annate in cui la vendemmia da i suoi frutti migliori una piccola quantità del prodotto viene lasciata ancora un anno in botte e, dopo essere stata imbottigliata, resta in affinamento per sei mesi per essere poi posto in vendita, con la dizione "Riserva".

**Note Organolettiche**

**Colore**
Rosso rubino con riflessi granati

**Odore**
Profumo ampio etereo con sfumature di frutti di bosco

**Sapore**
Di corpo, caldo, deciso, vellutato e armonico

**Abbinamenti**
Tutti i piatti tipici e saporiti della buona cucina in particolare carni arrostite e formaggi stagionati

**Suggerimenti**

Se possibile stappare la bottiglia qualche ora prima di servirla alla temperatura di 18/20 gradi. Usare bicchieri da degustazione

## Rosso di Montalcino D.O.C.

Vino rosso a denominazione di origine controllata (D.O.C.).
Vino di un colore rosso brillante, dal profumo ben pronunciato, dal sapore asciutto, di buon corpo.
E' il fratello del "Brunello" che potremmo definire minore solo perché, ottenuto dallo stesso vitigno, è tenuto in botte per un solo anno.
E' vino di pronta beva, buono sempre, anche per il pasto di tutti i giorni.

**Note Organolettiche**

**Colore**
Rosso Rubino

**Odore**
Fresco, caratteristico e piacevolmente fruttato

**Sapore**
Delicato, armonico e persistente

**Abbinamenti**
Sughi di carne, funghi, tartufo, vitello, pollo e maiale

**Suggerimenti**
Se possibile stappare la bottiglia qualche ora prima di servirla alla temperatura di 18/20 gradi. Usare bicchieri da degustazione.

## I.G.T. Rosso Toscano

Vino rosso a indicazione geografica tipica (I.G.T.),proveniente dai vigneti iscritti all'albo del vino Sant'Antimo (D.O.C.)
Il suo colore è di un rosso intenso, olfatto con vena di speziatura secca, di buona struttura e marcata tipicità.
Adatto per piatti particolarmente saporiti.

## Grappa di Brunello

Grappa ottenuta dalla distillazione delle uve dei vigneti registratiBrunello. Le uve vengono solo leggermente schiacciate in modo che venga distillata la materia prima con più qualità. Lo stesso giorno in cui vengono raccolte vengono inviate alla  DistilleriaNannonidove sono sapientemente trasformate in grappa.

Vendiamo due tipi di grappa:
La prima è una grappa bianca secca e delicata che nutre ancora l'aroma delle uve con cui è fatta. E 'venduta in bottiglie da 700ml e 500ml.
L'altra grappa ha un colore ambrato ed è stata affinata in distilleria in botti di ciliegio. Si tratta di una particolare grappa di cui gode anche il più esperto degli intenditori. E 'venduta in elegante bottiglie da 500ml.

### Olio Extravergine di Oliva

L'azienda produce anche un ottimo olio extra vergine di oliva, proveniente da piante, anche secolari, di eccellente qualità.
Non appena raccolte, le olive vengono portate per l'estrazione dell'olio ad un frantoio dotato di moderni macchinari.
Ne deriva un olio leggerissimo, privo di acidità, di un bel colore verde intenso dal sapore leggermente aspro, ottimo per condire il pane tostato della classica "bruschetta" toscana, tutte le insalate e la pasta (cotta al dente) per la famosa dieta mediterranea.

## Degustazioni

### *La tradizione nel bicchiere*

Visita della proprietà, dei vigneti e della cantina con spiegazione generale del processo produttivo.

Degustazione di:

- **Rosso di Montalcino DOC**
- **Brunello di Montalcino DOCG**
- **Olio extravergine di oliva**

# 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.