

MONTALCINO

Il Brunello che fa bene alla salute

di Francesca Lucchese

Costruiamo il nostro vino in vigna e stiamo attenti a non rovinarlo in cantina". Roberto Moretti sintetizza così la filosofia produttiva di Quercebettina. Che vuol dire vendemmiare uve perfettamente sane e cercare di non distruggerne il fitocomplesso in fase di vinificazione. Ecco perché qui qualità significa salute e rispetto assoluto del territorio. Un'attenzione nata nel momento in cui, dalla Brianza, Roberto e la moglie Sandra Barengli spinti da un istinto irrefrenabile acquistarono la tenuta di Quercebettina, all'epoca un vero e proprio terreno incolto e abbandonato. Nel 2000 la ristrutturazione porta alla luce lo splendido casale e i due ettari e mezzo circa di Sangiovese grosso che guardano verso il mare. Ridotti al minimo i trattamenti antiparassitari e aboliti i processi innaturali di vinificazione, su tutti quello di chiarificazione, sempre alla ricerca degli effetti benefici del vino rosso, per preservarli ed esaltarli in sinergia e rispetto delle molteplici indicazioni scientifiche dell'associazione "Vino e Salute". Già sul mercato con il Rosso di Montalcino Doc 2006, oggi Quercebettina presenta il suo primo Brunello aziendale, annata 2004, 2877 bottiglie collocate in fascia medio-alta. La mission: "Un vino di grande ambizione che non teme confronti internazionali. Un vino che nasce per ribadire la tipicità e la decennale tradizione del Brunello di Montalcino". ■

Presentato il primo
Brunello di Quercebettina,
l'azienda attenta agli effetti benefici
e salutari del vino

that at that time was only an abandoned and untilled land. In 2000 the restoring give new life to the wonderful estate and the two hectares and a half of Sangiovese grosso exposed to the sea. So they reduced to the minimum



**QUERCEBETTINA
AZIENDA AGRICOLA
BARENGHI VILMA SANDRA ELISA**
Loc. Casina di Mocali, 275
53024 Montalcino (SI)
Tel./Fax 0577 848588
info@quercebettina.it
www.quercebettina.it



The healthy Brunello
Presented the first Brunello of Quercebettina, the winery that care for the beneficial effects of the wine
"We create our wine in the vineyards and are very scrupulous to avoid to damage it in the cellar". In this way Roberto Moretti summarizes the corporate philosophy

of Quercebettina. That means a commitment to harvest healthy grapes and try to preserve the fitocomplex during the vinification. That's why here quality means health end total respect for the territory. An attention that has risen when Roberto and his wife Sandra Barengli, from Brianza, bought the Quercebettina estate,



the chemicals and abolished the unnatural vinification processes, pointing on the beneficial effects of red wine, to preserve and extract them in synergy with and in respect for the scientific suggestions of the association "Wine and Health". Already on the market with its Rosso di Montalcino 2006, Quercebettina presents its first Brunello, year 2004, 2877 bottles for the average-high market. The mission: "a very ambitious wine that doesn't fear any international comparison. A wine that was born to reaffirm the typicality and the tradition of Brunello di Montalcino". ■



QUERCEBETTINA

Brunello di Montalcino Docg

2004

Zona di produzione: Montalcino (SI)
 Uvaggio: 100% Sangiovese grosso
 Altitudine: 440 m s.l.m.
 Sistema di allevamento: cordone speronato
 Periodo di vendemmia: seconda quindicina di settembre
 Maturazione: circa 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 20 hl
 Affinamento: in bottiglia per oltre 12 mesi
 Colore: rosso rubino intenso con tendenze al granato
 Olfatto: profumo intenso con sentori di frutti rossi e note di vaniglia e spezie
 Gusto: sapore asciutto, tannico, ma nel contempo caldo, robusto, persistente e armonico
 Temperatura di servizio: 18-20° C
 Gradazione alcolica: 13,5% vol.
 Abbinamenti consigliati: selvaggina e carni rosse stufate o alla griglia, pecorini senesi e altri formaggi stagionati con connotazione di forti sapori

Production area: Montalcino (SI)
Grape variety: 100% Sangiovese grosso
Altitude: 440 m a.s.l.
Training system: spurred cordon
Harvest period: second half of September
Ageing: about 36 months in 20 hl Slavonia oak barrels
Refining: 12 months in bottle at least
Colour: intense ruby red tending to garnet
Bouquet: ethereal and complex, fruity perfumes well-balanced with wood aromas
Taste: dry, tannic, warm, well-structured, persistent and harmonic
Serving temperature: 18-20° C
Alcohol: 13.5% by vol.
Best with: game, stewed or grilled red meat, seasoned cheese, Senese pecorino

LAI

Brune

2004

QUERCEBETTINA AZIENDA AGRICOLA BARENGHI VILMA SANDRA ELISA

Loc. Casina di Mocali, 275 - 53024 Montalcino (SI)

Tel./Fax 0577 848588 - info@quercebettina.it - www.quercebettina.it