

La Faretra acquisisce Querce Bettina: una nuova stagione per il Brunello di Montalcino

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Febbraio 2026



La Faretra, tenuta agricola di Gavorrano guidata da Massimo Guercilena, acquisisce Querce Bettina, storica cantina di Montalcino fondata nel 1992. L'operazione, finalizzata nel secondo semestre 2025, punta a valorizzare un'eccellenza del Brunello DOCG su 29 ettari, rafforzando il posizionamento del gruppo nei mercati internazionali nel segno di qualità e sostenibilità.

La Faretra annuncia l'acquisizione della storica cantina Querce Bettina, situata nel cuore di Montalcino, uno dei territori vitivinicoli più prestigiosi e riconosciuti al mondo.

La Faretra, tenuta agricola fondata nel 2008 e con sede a Gavorrano in provincia di Grosseto, è guidata dall'Amministratore Delegato Massimo Guercilena, uomo di affermata esperienza manageriale e consolidata competenza nel settore vitivinicolo. Sotto la sua guida, La Faretra ha sviluppato un progetto agricolo e vitivinicolo fondato su sostenibilità, biodiversità e rispetto dei cicli naturali.

L'investimento a Montalcino si inserisce in una strategia di consolidamento in uno dei territori simbolo del vino italiano di alta gamma, con l'obiettivo di ampliare l'offerta del gruppo con etichette di eccellenza e rafforzarne il posizionamento in un contesto enologico di riferimento internazionale.

«Montalcino è un patrimonio unico, in cui identità e potenziale evolutivo convivono in modo straordinario», afferma Massimo Guercilena, Amministratore Delegato di La Faretra e Querce Bettina. **«Con questa acquisizione vogliamo custodire e valorizzare Querce Bettina, accompagnandola in un percorso di crescita coerente con la sua storia e investendo su qualità, sostenibilità e pieno rispetto dell'ambiente circostante.**

L'operazione, finalizzata nel secondo semestre 2025 con il supporto dello studio legale Bird & Bird, ci permette oggi di avviare progettualità e sviluppi assicurando continuità e tutela dell'identità della Cantina. **Il nostro obiettivo, oltre a garantire la produzione di vini di eccellenza, è quello di custodire la terra e le sue risorse, trasformando ogni bottiglia in un autentico racconto del territorio».**

Querce Bettina, fondata nel 1992 e situata a 440 metri sul livello del mare nel versante sud-ovest del Comune di Montalcino, si estende su 29 ettari complessivi, di cui 1 dedicato al Brunello di Montalcino DOCG e 1,4 al Rosso di Montalcino DOC, oltre a oliveti, seminativi e macchia mediterranea. **La tenuta rappresenta un'espressione autentica del Sangiovese Grosso, vitigno simbolo del territorio,**

interpretato nel rispetto della tradizione e dei principi dell'agricoltura biologica.

Il nome Querce Bettina richiama un'antica leggenda locale legata al bosco di querce che circonda la proprietà, simbolo di custodia e continuità. Nel corso degli anni la cantina ha consolidato la propria identità produttiva: i vigneti sono stati impiantati nel 1999, la cantina realizzata nel 2005 e il primo Brunello prodotto nel 2009, dando inizio a un percorso qualitativo che oggi trova nuovo slancio.

La produzione, guidata nel nuovo corso dall'enologo Giacomo Tonini si concentra su Rosso di Montalcino e Brunello con la relativa Riserva realizzata solo nelle annate più pregiate, la Grappa di Brunello e un olio extravergine di oliva biologico. Con circa 15.000 bottiglie annue e il 70% della produzione destinata ai mercati esteri, Querce Bettina è ambasciatrice dell'identità classica e allo stesso tempo contemporanea di Montalcino.

I lavori di ristrutturazione e ampliamento della cantina accompagnano questa nuova fase di crescita, orientata a qualità e sostenibilità, con l'obiettivo di esprimere il carattere e l'identità del territorio.

Punti chiave

- 1. La Faretra acquisisce Querce Bettina, storica cantina nel cuore di Montalcino, tra i territori vitivinicoli più prestigiosi al mondo.**
- 2. L'operazione è stata finalizzata nel secondo semestre 2025 con il supporto dello studio legale Bird & Bird.**
- 3. Querce Bettina produce circa 15.000 bottiglie annue, con il 70% destinato ai mercati esteri.**
- 4. La produzione si concentra su Brunello e Rosso di**

Montalcino, con Riserva, Grappa di Brunello e olio EVO biologico.

5. **Qualità, sostenibilità e rispetto del territorio** sono i pilastri del nuovo corso guidato dall'enologo Giacomo Tonini.