

Querciabella



Palafreno 2016

<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima annata</i>	2000
<i>Cépage</i>	Merlot (100%).
<i>Vigneti</i>	Ruffoli, Greve in Chianti. Cipresso e Marrone. Il Merlot coltivato esclusivamente per Palafreno proviene da due siti adiacenti alla cantina, a circa 350-400 m s.l.m. Su terreni ricchi di galestro, abbastanza sciolti e ricchi di scheletro, le vigne sono esposte da sud-ovest a sud, l'orientamento perfetto per catturare la luce del pomeriggio e della sera. La sommità dei vigneti produce uve di maggiore concentrazione e intensità; la parte inferiore, più ricca di argilla, contribuisce con freschezza alla natura eterea del vino.
<i>Viticoltura</i>	Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
<i>Resa media</i>	30 hl/ha.
<i>Produzione</i>	2.600 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	Abbondanti precipitazioni invernali, seguite da una primavera stabile e temperata, hanno portato a una gemmazione omogenea alla fine di marzo. La crescita vegetativa è proseguita con regolarità nei mesi successivi nonostante le piogge tardo primaverili. L'estate ha seguito un andamento stagionale nella norma. In particolare un'escursione termica diurna significativa ha permesso la maturazione preservando il profilo fruttato e una buona acidità. Inizio vendemmia: 13 settembre.
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 9 kg.
<i>Affinamento</i>	Prodotto esclusivamente nelle annate ottimali, Palafreno matura per 18 mesi in barrique di legno francese a grana fine ed extra fine, nuove per il 30%.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 13,5%; pH: 3,31; Acidità: 6,18 g/l.
<i>100% Vegano</i>	I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di coltivazione e produzione del vino.
<i>Maturità</i>	Vino dalla straordinaria capacità di invecchiamento, si rivela pienamente 6-7 anni dopo la vendemmia e continua a evolvere per 20 anni e oltre.
<i>Temperatura di servizio</i>	18-20 °C.
<i>Bicchieri ideali</i>	Riedel Extreme Cabernet 4441/0; Riedel Performance Cabernet 6884/0; Riedel Sommeliers Bordeaux Grand Cru 4400/00; Riedel Sommeliers Hermitage 4400/30. Zalto Bordeaux 11200.
<i>Formati</i>	0,750 litri, in cassa di legno da 6 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa di legno singola; Doppia Magnum (3 litri), in cassa di legno singola; Imperiale (6 litri), in cassa di legno singola.
<i>Etichetta</i>	Disegno di John Downer.