

Querciabella



Batàr 2018

<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima annata</i>	1988
<i>Cépage</i>	Chardonnay (50%); Pinot Bianco (50%).
<i>Vigneti</i>	Ruffoli, Greve in Chianti. Casaocci Sud e Il Pallonaio per lo Chardonnay; Vigna del Dottore, La Lama, Il Bosco, La Collina, Vigna Chiara e Vigna il Diavolo per il Pinot Bianco. Lo Chardonnay di Batàr proviene da 2 siti distinti, entrambi con esposizione a sud, in cui il galestro è predominante: Casaocci Sud, a circa 350 m s.l.m.; e il Pallonaio, il vigneto più alto della cantina a 600 m s.l.m. dove la presenza di roccia arenaria conferisce alle uve mineralità, freschezza e tensione. Il Pinot Bianco cresce sui pendii più freschi esposti a nord a 400 m s.l.m. dove il galestro si è frammentato in argilla e scisto creando terreni più densi che aiutano a modellare la complessa struttura del vino.
<i>Viticoltura</i>	Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
<i>Resa media</i>	25 hl/ha.
<i>Produzione</i>	14.000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	Da molti già etichettata come “un classico”, il 2018 è sicuramente una delle annate più armoniose dell’ultimo decennio grazie a condizioni meteorologiche regolari e a una maturazione che si è protratta fino ad autunno inoltrato. Dall’inizio della germogliazione, la crescita vegetativa è avvenuta senza intoppi e le condizioni quasi perfette durante la vendemmia, unite al nostro grande tempismo e precisione nella raccolta, hanno portato in cantina uve di qualità eccezionale. Vendemmia: 28 agosto-10 settembre.
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 9 kg.
<i>Affinamento</i>	Batàr è il frutto di una meticolosa vinificazione in barrique, che esalta le caratteristiche dei singoli lotti. L’affinamento su lieviti indigeni con regolare <i>bâtonnage</i> si protrae per un periodo di 9 mesi. Si usano barrique di rovere francese (228 l), a grana fine ed extra fine, nuove per il 20%.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14%; pH: 3,42; Acidità: 5,13 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>	Piacevole fin da giovane, si consiglia un ulteriore affinamento in bottiglia per poter apprezzare le note più complesse. Cresce ed evolve per 20 anni e oltre.
<i>Temperatura di servizio</i>	6-8 °C.
<i>Bicchieri ideali</i>	Riedel Extreme Chardonnay 4441/97; Riedel Extreme Pinot Noir 4441/07; Riedel Performance Chardonnay 6884/97. Zalto Burgundy 11100.
<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.
<i>Etichetta</i>	Disegno di Bernardino Luino.