

Querciabella



Querciabella 2019

<i>Denominazione</i>	Chianti Classico DOCG
<i>Prima annata</i>	1974
<i>Uve</i>	Sangiovese (100%).
<i>Vigneti</i>	Greve in Chianti, Radda in Chianti e Gaiole in Chianti. A Greve, i nostri vigneti di Sangiovese godono di una naturale esposizione a sud. I terreni, composti da rocce di arenaria e sabbie ottenute dallo sfaldamento del galestro, sono più ricchi di argilla a quote più basse (350-400 m s.l.m.) e diventano progressivamente più sciolti e drenanti man mano che raggiungono quote vicine a 550 m s.l.m. Simili caratteristiche si trovano a Radda (450 m s.l.m.), dove è ancora più evidente la presenza di galestro. A 500 m s.l.m., i terreni di Gaiole sono ricchi di carbonato di calcio e contraddistinti dalla forte presenza di rocce calcaree, o Albarese.
<i>Viticoltura</i>	Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
<i>Resa media</i>	30 hl/ha.
<i>Produzione</i>	180.000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	L'annata 2019 è iniziata con un inverno mite, seguito da una primavera umida e fresca. Seppur con lieve ritardo, fioritura e allegagione sono avvenute con successo, anticipando una vendemmia fenomenale per qualità e quantità. Nella prima settimana di maggio le temperature sono aumentate, e questo caldo è continuato per tutta l'estate. Il clima, a volte torrido, non ha causato problemi di stress da siccità, grazie alle abbondanti riserve idriche accumulate in primavera. Settembre ha portato ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte durante le ultime settimane di maturazione. Le uve raccolte presentavano un'eccellente maturità fenolica e espressione aromatica. Vendemmia: 19 settembre-17 ottobre.
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 9 kg.
<i>Affinamento</i>	12 mesi in barrique (225 l) e tonneau (500 l), a grana fine e medio-fine, nuove per il 10%.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14%; pH: 3,43; Acidità: 5,57 g/l.
<i>100% Vegano</i>	I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di coltivazione e produzione del vino.
<i>Longevità</i>	Piacevole sin da giovane, raggiunge la maturità intorno ai 4-5 anni dopo la vendemmia, e continua a evolversi per almeno altri 10 anni.
<i>Temperatura di servizio</i>	14-18 °C.
<i>Bicchieri ideali</i>	Riedel Extreme Riesling 4441/15; Riedel Extreme Cabernet 4441/0; Riedel Performance Cabernet 6884/0; Riedel Sommeliers Riesling Grand Cru 4400/15. Zalto Universal 11300; Zalto Bordeaux 11200.
<i>Formati</i>	0,375 litri, in cassa da 12 bottiglie; 0,750 litri, in cassa 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 Bernardino Luino.