

Querciabella



Querciabella 2018

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

<i>Denominazione</i>	Chianti Classico DOCG Riserva
<i>Prima annata</i>	2011
<i>Uve</i>	Sangiovese (100%).
<i>Vigneti</i>	<p>Una selezione delle nostre migliori vigne a Greve in Chianti, Radda in Chianti e Gaiole in Chianti.</p> <p>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.</p> <p>Simili caratteristiche si trovano a Radda (450 m s.l.m.), dove è ancora più evidente la presenza di galestro.</p> <p>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.</p>
<i>Viticultura</i>	Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
<i>Resa media</i>	30 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: 6 settembre-10 ottobre.
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 9 kg.
<i>Affinamento</i>	Ogni vigneto è vendemmiato e fermentato individualmente. I singoli lotti maturano per 16 mesi in barrique (225 l) e tonneau (500 l) a grana fine e extra-fine, nuove per il 20%.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14%; pH: 3,44; Acidità: 5,55 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>	Rivela una personalità più complessa 5-6 anni dopo la vendemmia, e continua a evolversi per almeno 15 anni ancora.
<i>Temperatura di servizio</i>	14-18 °C.
<i>Bicchieri ideale</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>	0,750 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.