

# Querciabella



## Palafreno 2019

<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima Annata</i>	2000
<i>Uve</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; pratiche biodinamiche plant-based.
<i>Resa media</i>	30 hL/ha.
<i>Produzione</i>	2.600 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 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.
<i>Vendemmia</i>	19 settembre.
<i>Vinificazione</i>	Le migliori uve Merlot vengono raccolte a mano e, dopo un'ulteriore selezione, portate in cantina per la vinificazione. A seguito della fermentazione con lieviti indigeni, il vino matura per circa 18 mesi in barrique di legno francese a grana fine ed extra fine, nuove per il 30%. L'assemblaggio finale avviene in vasche di cemento, e il vino, una volta imbottigliato, prosegue il suo affinamento per oltre un anno. Prodotto solamente nelle annate ottimali.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14,5%; pH: 3,35; Acidità: 5,84 g/L; Zucchero: <1,0 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>	18–20 °C.
<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.