

Querciabella



Batàr 2020

<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima Annata</i>	1988
<i>Uve</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; pratiche biodinamiche plant-based.
<i>Resa media</i>	25 hL/ha.
<i>Produzione</i>	20.000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	Un anno di incertezza a livello globale, il 2020 è stato segnato in vigna dall'ondata di freddo che ad aprile ha colpito le giovani gemme, limitando così il volume dell'annata. Le condizioni climatiche calde e secche che si sono protratte fino ad estate inoltrata, hanno richiesto una meticolosa gestione del vigneto soprattutto per regolare il rapporto tra chioma e grappoli. Fortunatamente le tempestive piogge di metà agosto hanno trasformato un anno faticoso in un'ottima annata che ha prodotto mosti incredibilmente profumati, dolci ed equilibrati al gusto.
<i>Vendemmia</i>	26 agosto–16 settembre.
<i>Vinificazione</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 bâtonnage 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: 3,38; Acidità: 5,12 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>	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>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.