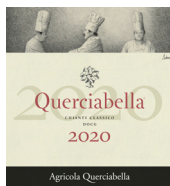


Querciabella



Querciabella 2020

CHIANTI CLASSICO DOCG

<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>Viticultura</i>	Biologica; pratiche biodinamiche plant-based.
<i>Resa media</i>	30 hL/ha.
<i>Produzione</i>	170.000 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>	18 settembre-16 ottobre.
<i>Vinificazione</i>	Singoli lotti di Sangiovese maturano per circa 12 mesi in barrique (225 l) e tonneau (500 l), a grana fine e medio-fine, e parzialmente in botti grandi prima dell'assemblaggio finale. Il vino prosegue il suo affinamento in bottiglia per almeno un altro anno.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14%; pH: 3,33; Acidità: 5,92g/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 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>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.