

Querciabella



Querciabella 2018

CHIANTI CLASSICO DOCG · GRAN SELEZIONE

<i>Denominazione</i>	Chianti Classico DOCG
<i>Prima Annata</i>	2017
<i>Uve</i>	Sangiovese (100%).
<i>Vigneti</i>	Ruffoli, Greve in Chianti. I terreni ricchi di galestro e rocce arenarie a oltre 500 m s.l.m., conferiscono al Sangiovese grande profondità ed equilibrio e una brillante acidità.
<i>Viticoltura</i>	Biologica; pratiche biodinamiche plant-based.
<i>Resa media</i>	30 hL/ha.
<i>Produzione</i>	4.000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	Una brillante acidità, unita a tannini maturi, ottima struttura e altrettanta sapidità, fa del 2018 una delle annate più equilibrate dell'ultimo decennio. Dopo un germogliamento precoce, dovuto alle temperature calde di inizio primavera e ad abbondanti precipitazioni a maggio, la crescita vegetativa è proseguita senza intoppi per tutta l'estate. Il susseguirsi fino a ottobre inoltrato di giornate soleggiate, caratterizzate da una grande escursione termica fra giorno e notte, ha favorito una vendemmia di eccezionale qualità, grazie anche alla nostra precisione nella raccolta delle uve.
<i>Vendemmia</i>	12-26 settembre.
<i>Vinificazione</i>	Dopo una pressatura soffice, le uve fermentano a grappoli interi in serbatoi di acciaio inox, dove la macerazione a cappello sommerso, tipica dell'enologia tradizionale piemontese, si protrae per circa 5 settimane. La lenta fermentazione malolattica in barriques e tonneaux di rovere francese è il preludio a un periodo di affinamento di circa 18 mesi, che si conclude con il passaggio in botti più grandi (25-30 hl). Questa paziente maturazione in diversi tipi di legno permette un graduale sviluppo e integrazione dei tannini, garantendo il rispetto dell'identità territoriale del Sangiovese di Ruffoli.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14%; pH: 3,47; Acidità: 5,28 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>	Consigliamo 5-6 anni di attesa per godere a pieno della sua maturità, continua a evolversi per almeno altri 20 anni.
<i>Temperatura di servizio</i>	14-18 °C.
<i>Formati</i>	0,750 litri, in cassa di legno da 3 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa di legno singola.
<i>Etichetta</i>	Disegno di Bernardino Luino.