

Querciabella



Querciabella 2019

CHIANTI CLASSICO DOCG · RISERVA

<i>Denominazione</i>	Chianti Classico DOCG
<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. 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>Viticoltura</i>	Biologica; pratiche biodinamiche plant-based.
<i>Resa media</i>	30 hL/ha.
<i>Produzione</i>	19.000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	<p>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 problemi di 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.</p>
<i>Vendemmia</i>	19 settembre-17 ottobre.
<i>Vinificazione</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%. Una volta realizzato il blend finale scegliendo solo fra i migliori lotti, il vino prosegue il suo affinamento in bottiglia per oltre un anno.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14%; pH: 3,38; Acidità: 5,64 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>	14-18 °C.
<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.