

Querciabella



Batàr 2021

BIANCO DI TOSCANA IGT

<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>	16.000 bottiglie
<i>Annata</i>	Un inverno mite seguito da un clima caldo e secco in febbraio e marzo ha causato un germogliamento precoce. Purtroppo, un brusco calo delle temperature ad aprile ha provocato danni da gelata, riducendo il volume dell'annata. In primavera, le condizioni sono state abbastanza normali e le piogge di maggio hanno alleviato le viti, ma lo sviluppo delle uve è stato successivamente rallentato da un'estate calda e secca. Tuttavia, le piogge benefiche di fine agosto e metà settembre, insieme al bel sole autunnale, ci hanno permesso di attendere il momento ideale per iniziare la vendemmia. Nonostante il ritardo nella raccolta, il risultato finale dell'annata 2021 si traduce nella beva slanciata, incarnando lo stile e l'eleganza che caratterizzano i nostri vini
<i>Vendemmia</i>	14-20 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 attento 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: 3,33; Acidità: 5,21 g/L; Zucchero: 1,5 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; Doppia Magnum (3 litri), in cassa di legno singola;
<i>Etichetta</i>	Disegno di Bernardino Luino. Scansionare il QR code per l'etichetta ambientale digitale.

