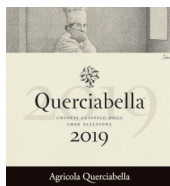


Querciabella



Gran Selezione 2019

QUERCIABELLA · CHIANTI CLASSICO DOCG

<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
<i>Annata</i>	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. Le temperature hanno cominciato a salire nella prima settimana di maggio, mantenendosi alte per tutto l'arco dell'estate. Nonostante il clima a volte torrido, non si sono verificati problemi di stress da siccità, grazie alle abbondanti riserve idriche accumulate in primavera. Settembre ha portato con sé ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte durante le fasi finali di maturazione. La vendemmia, protrattasi fino a fine ottobre, ha portato uve con un'eccellente maturità fenolica e un'ottima espressione aromatica.
<i>Vendemmia</i>	19 settembre—17 ottobre
<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: 3,33; Acidità: 5,66 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. Scansionare il QR code per l'etichetta ambientale digitale.

