

Querciabella



Palafreno 2020

ROSSO DI TOSCANA IGT

<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima Annata</i>	2000
<i>Uve</i>	Merlot (100%)
<i>Vigneti</i>	Ruffoli, Greve in Chianti. Cipresso, Marrone, Vigna Due. Cipresso e Marrone sono siti adiacenti alla cantina, situati a circa 350-400 m s.l.m. con esposizione a sud, sud-ovest. La sommità dei vigneti è su terreni ricchi di galestro, abbastanza sciolti e ricchi di scheletro che producono uve di maggiore concentrazione e intensità; la parte inferiore, più ricca di argilla, contribuisce con freschezza alla natura eterea del vino. Dall'annata 2020, l'aggiunta di uve provenienti da Vigna Due, situata a 600 metri s.l.m., ha apportato una vivace freschezza, persino in annate più calde.
<i>Viticultura</i>	Biologica; pratiche biodinamiche plant-based.
<i>Resa media</i>	30 hL/ha
<i>Produzione</i>	6.000 bottiglie
<i>Annata</i>	Il 2020 sarà indubbiamente ricordato per la grande incertezza su scala globale, ma anche per i vini che ha prodotto, caratterizzati da colori luminosi e vibranti, un'intensità eccezionale e tannini setosi. L'inverno mite e asciutto, con un breve periodo di fresco alla fine di marzo, ha favorito l'anticipazione della gemmatura e lo sviluppo vegetativo delle viti. Le condizioni più umide e piovose della primavera hanno richiesto una particolare attenzione per prevenire malattie nei vigneti. Fortunatamente, la natura è stata benevola per il resto della stagione, garantendo acqua sufficiente e condizioni favorevoli per la maturazione delle uve. Nonostante un clima estivo più secco, il nostro team viticolo ha dimostrato grande maestria nella gestione dei vigneti, ottenendo una buona quantità di uve di eccellente qualità.
<i>Vendemmia</i>	15-18 settembre
<i>Vinificazione</i>	Le migliori uve Merlot sono vendemmiate a mano e, dopo un'ulteriore cernita, vengono fermentate e poi maturate per circa 18 mesi in barrique di legno francese a grana fine ed extra fine, nuove per il 20%. Dopo l'assemblaggio finale in vasche di cemento, il vino viene imbottigliato e prosegue il suo affinamento per oltre un anno. Prodotto esclusivamente nelle annate ottimali.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14,5%; pH: 3,37; Acidità: 5,98 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>	18-20 °C
<i>Formati</i>	0,750 litri, in cassa da 3 e 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 John Downer. Scansionare il QR code per l'etichetta ambientale digitale.

