

Querciabella



Querciabella 2021 CHIANTI CLASSICO DOCG

<i>Denominazione</i>	Chianti Classico DOCG
<i>Prima Annata</i>	1974
<i>Uve</i>	Sangiovese (100%).
<i>Vigneti</i>	Greve in Chianti, Radda in Chianti e Gaiole in Chianti. A Greve, i nostri vigneti crescono su terreni composti da rocce di arenaria, ottenute dallo sfaldamento del galestro, più ricchi di argilla a quote più basse (350-400 m s.l.m.) e progressivamente più sciolti e drenanti man mano che raggiungono quote vicine a 550 m s.l.m. Lamole, con un'altitudine di 700 metri e suoli prevalentemente sabbiosi provenienti dal disgregamento di rocce arenarie non calcaree (Macigno del Chianti), conferisce al Sangiovese una struttura elegante. Radda (450 m s.l.m.), dove prevale il galestro, produce vini con tannini persistenti e profili di frutta più scuri, mentre Gaiole (500 m s.l.m.) offre un'espressione più matura del frutto e una spiccata acidità grazie alla grande presenza di rocce calcaree (Alberese).
<i>Viticultura</i>	Biologica; pratiche biodinamiche plant-based.
<i>Resa media</i>	30 hL/ha
<i>Produzione</i>	180.000 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>	1–21 ottobre
<i>Vinificazione</i>	Singoli lotti di Sangiovese maturano per circa 14 mesi in barrique (225 l) e tonneau (500 l), a grana fine e medio-fine, e parzialmente in botti grandi prima dell'assemblaggio finale. Il vino prosegue il suo affinamento in bottiglia per almeno un altro anno.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14%; pH: 3,32; Acidità: 6,47g/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>	Piacevole sin da giovane, raggiunge la maturità intorno ai 4–5 anni dopo la vendemmia, e continua a evolversi per almeno altri 10 anni.
<i>Temperatura di servizio</i>	14–18 °C
<i>Formati</i>	0,375 litri, in cassa da 12 bottiglie; 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. Scansionare il QR code per l'etichetta ambientale digitale.

