

Querciabella



Riserva 2020

QUERCIABELLA · CHIANTI CLASSICO DOCG

<i>Denominazione</i>	Chianti Classico DOCG
<i>Prima Annata</i>	2011
<i>Uve</i>	Sangiovese (100%)
<i>Vigneti</i>	Una selezione delle nostre migliori vigne a 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 m s.l.m. 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>Viticoltura</i>	Biologica; pratiche biodinamiche plant-based.
<i>Resa media</i>	30 hL/ha.
<i>Produzione</i>	23.000 bottiglie
<i>Annata</i>	Il 2020 sarà 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 particolare attenzione per prevenire malattie. 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>	18 settembre-16 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%. Dopo la selezione dei migliori lotti, il blend finale affina in bottiglia per oltre un anno.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14%; pH: 3,31; Acidità: 6,04 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. Scansionare il QR code per l'etichetta ambientale digitale.

