

Querciabella



Batàr 2022

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 deve la sua lunga nota minerale e la sua straordinaria precisione ai terreni ricchi di galestro di due distinti siti esposti a sud: Casaocci Sud, situato a circa 350 metri sul livello del mare, e Il Pallonaio, il vigneto più alto di Querciabella a 600 metri, dove è presente anche una significativa componente di arenaria. Il Pinot Bianco, invece, prospera in parcelle più fresche esposte a nord, a circa 400 metri sul livello del mare. Qui il galestro si è trasformato in argilla e scisto, creando suoli più densi e freschi, fondamentali nel definire la rinomata complessità ed eleganza di questo vino.
<i>Resa media</i>	25 hL/ha
<i>Produzione</i>	20.000 bottiglie
<i>Annata</i>	Batàr 2022, con la sua vivacità, sfida l'intensità di un'annata tanto impegnativa quanto gratificante. Il 2022 è stato un anno di estremi: un inverno mite ha favorito uno sviluppo vegetativo precoce, mentre l'altitudine dei nostri vigneti ha protetto le viti dal gelo di inizio primavera. Un'estate torrida, con temperature record e scarse precipitazioni, ha messo alla prova la resilienza delle viti, ma le piogge providenziali di agosto le hanno rigenerate, garantendo una vendemmia straordinaria delle uve bianche. La maturazione graduale delle uve ha consentito una raccolta precisa nell'arco di circa due settimane, iniziata con lo Chardonnay di Casaocci Sud, seguita dal Pinot Bianco e conclusa con lo Chardonnay dei vigneti più alti.
<i>Vendemmia</i>	28 agosto—13 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: 3,29; Acidità: 4,93 g/L; Zucchero: <1g/L
<i>Certificazioni</i>	Biologica; Vegana.
<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 da 3 o da 6 bottiglie; Magnum (1,5 litri) e 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.

