

# Querciabella



## Batàr 2022

BIANCO DI TOSCANA IGT

*Prima Annata*

1988

*Uve*

Chardonnay (50%); Pinot Bianco (50%)

*Vigneti*

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, a circa 350 metri sul livello del mare, e Il Pallonaio, il vigneto più alto di Querciabella a 600 m, dove è presente una significativa componente di arenaria. Il Pinot Bianco, invece, prospera in parcelle più fresche esposte a nord, a circa 400 m. 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.

A Querciabella adottiamo pratiche agricole sostenibili e biologiche: ogni vigneto è trattato singolarmente per garantire l'equilibrio naturale e la creazione di vini eccezionali che esprimono a pieno il carattere del territorio.

*Resa media*

25 hL/ha

*Produzione*

20.000 bottiglie

*Annata*

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.

*Vendemmia*

14–20 settembre

*Vinificazione*

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%.

*Dati analitici*

Gradazione: 14%; pH: 3,33; Acidità: 5,21 g/L; Zucchero: 1,5 g/L

*Certificazioni*

Biologica; Vegana

*Longevità*

Piacevole fin da giovane. Un ulteriore affinamento in bottiglia fa apprezzare le note più complesse. Cresce ed evolve per 20 anni e oltre.

*Temperatura di servizio*

6–8 °C

*Formati*

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.

*Etichetta*

Disegno di Bernardino Luino.

Scansionare il QR code per l'etichetta ambientale digitale.

