

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.

