

# Querciabella



## Gran Selezione 2020

QUERCIABELLA · CHIANTI CLASSICO DOCG

<i>Prima Annata</i>	2017
<i>Uve</i>	Sangiovese (100%)
<i>Vigneti</i>	Ruffoli e Lamole, Greve in Chianti. Vigneti selezionati ad alta quota, dove i suoli di galestro e arenaria conferiscono al Sangiovese profondità, equilibrio e una brillante acidità. 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.
<i>Resa media</i>	30 hL/ha
<i>Produzione</i>	6.400 bottiglie
<i>Annata</i>	Il 2020 sarà ricordato per la sua incertezza e per la sorprendente vendemmia. Questa annata segna la nostra prima vendemmia dai nuovi vigneti di Casole, Lamole, situati a oltre 600 m. L'inverno mite e asciutto, interrotto da un abbassamento delle temperature a fine marzo, ha anticipato la gemmatura e lo sviluppo vegetativo delle viti. Le condizioni umide e piovose della primavera hanno richiesto particolare attenzione per prevenire malattie nei vigneti. Fortunatamente la natura è stata benevola per il resto della stagione, garantendo condizioni favorevoli per la maturazione delle uve. Nonostante un'estate secca, il nostro team ha dimostrato grande maestria nella gestione dei vigneti, ottenendo uve di qualità.
<i>Vendemmia</i>	18 settembre—16 ottobre
<i>Vinificazione</i>	Dopo una pressatura soffice, le uve fermentano in serbatoi di acciaio inox. Il frutto di Ruffoli subisce rimontaggi tradizionali, mentre quello di Lamole è trattato con la tecnica piemontese del cappello sommerso, con un contatto prolungato sulle bucce per circa cinque settimane. La fermentazione malolattica avviene in tonneaux di rovere francese, seguita da un affinamento di circa nove mesi, durante il quale ogni lotto viene mantenuto separato per preservare l'identità specifica del Sangiovese. Successivamente, il vino viene trasferito in botti di rovere più grandi (25–30 hl) per un ulteriore affinamento di un anno, durante il quale si sviluppano e si integrano gradualmente i tannini. Questo processo di affinamento in diverse tipologie di legno garantisce una perfetta armonizzazione del vino, rispettando pienamente l'espressione luminosa dell'annata, vibrante, dai tannini setosi e un'intensità eccezionale.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14%; pH: 3,35; Acidità: 6,04 g/L; Zucchero: <1,0 g/L
<i>Certificazioni</i>	Biologica; Vegana
<i>Longevità</i>	Consigliamo di attendere 5–6 anni dalla vendemmia per apprezzarne appieno la maturità, con un'evoluzione che continua per oltre 20 anni.
<i>Temperatura di servizio</i>	14–18 °C
<i>Formati</i>	0,75 litri, in cassa da 3 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.

