

Querciabella



Querciabella 2022

CHIANTI CLASSICO DOCG

Prima Annata

1974

Uve

Sangiovese (100%).

Vigneti

Greve in Chianti, Lamole, Radda in Chianti.

A Ruffoli, 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 prossima ai 700 metri 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.

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

30 hL/ha

Produzione

120.000 bottiglie circa

Annata

Le uve Sangiovese della vendemmia 2022 esprimono la forza delle viti nel superare condizioni difficili. Nonostante il caldo estremo e la scarsità di pioggia, i grappoli hanno sviluppato intensi aromi e una grande complessità, mantenendo l'acidità equilibrata tipica di questa varietà. Le condizioni di alta quota e le piogge rigeneranti di agosto hanno permesso al Sangiovese di raggiungere una maturazione ideale, dando vita a un vino vibrante ed elegante, con la profondità e la struttura che contraddistinguono questa varietà iconica della Toscana.

Vendemmia

9 settembre—8 ottobre

Vinificazione

Singoli lotti di Sangiovese maturano per circa 14 mesi in barrique (225 l) e tonneau (500 l), a grana fine e medio-fine, e parzialmente in botti grandi prima dell'assemblaggio finale. Il vino prosegue il suo affinamento in bottiglia per almeno un altro anno.

Dati analitici

Gradazione: 14%; pH: 3,42; Acidità: 5,7 g/L; Zucchero: <1,0 g/L

Certificazioni

Biologica; Vegana

Longevità

Piacevole sin da giovane, raggiunge la maturità intorno ai 4-5 anni dopo la vendemmia, e continua a evolversi per almeno altri 10 anni.

Temperatura di servizio

14-18 °C

Formati

0,375 litri, in cassa da 12 bottiglie;
0,750 litri, in cassa da 6 bottiglie;
Magnum (1,5 litri), Doppia Magnum (3 litri) e 6 litri,
in cassa di legno singola.

Etichetta

Disegno di Bernardino Luino.
Scansionare il QR code per l'etichetta ambientale digitale.

