

Querciabella



Riserva 2021

QUERCIABELLA · CHIANTI CLASSICO DOCG

Prima Annata

2011

Uve

Sangiovese (100%)

Vigneti

Greve in Chianti, Lamole e 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 di 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

22.300 bottiglie circa

Annata

Un inverno mite, seguito da un febbraio e marzo caldi e secchi, ha portato a un germogliamento precoce. Tuttavia, un brusco calo delle temperature ad aprile ha provocato danni da gelata, riducendo la resa dell'annata. La primavera ha seguito un andamento regolare, con le piogge di maggio che hanno dato sollievo alle viti, ma lo sviluppo delle uve è stato successivamente rallentato da un'estate calda e secca. Le piogge benefiche di fine agosto e metà settembre, insieme al bel sole autunnale, ci hanno permesso di attendere il momento ideale per iniziare la vendemmia. La lenta maturazione delle uve ha dato vita a vini complessi ma slanciati, espressione dello stile che ci contraddistingue.

Vendemmia

1–21 ottobre

Vinificazione

Le singole parcelle fermentano individualmente maturano per 16 mesi in barrique (225 l) e tonneau (500 l) a grana fine e extra-fine, nuove per il 20%. Dopo la selezione dei migliori lotti, il blend finale affina in bottiglia per oltre un anno.

Dati analitici

Gradazione: 14%; pH: 3,30; Acidità: 6,42 g/L; Zucchero: <1,0 g/L

Certificazioni

Biologica; Vegana

Longevità

Rivela una personalità più complessa 5–6 anni dopo la vendemmia, e continua a evolversi per almeno 15 anni ancora.

Temperatura di servizio

14–18 °C

Formati

0,75 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.

