

Querciabella



Turpino 2021

ROSSO DI TOSCANA IGT

Prima Annata

2007

Uve

Cabernet Franc (40%); Syrah (40%); Merlot (20%)

Vigneti

Località Alberese, Grosseto (Maremma).

Situate a 20–50 m s.l.m., le vigne sono state piantate nel 2000, con orientamento nord-sud. I terreni acidi e ricchi di ferro tipici della Maremma sono composti da una miscela di limo e sabbia alluvionale, con aree di ghiaia e ciottoli di superficie.

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

8.900 bottiglie

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.

Vendemmia

10–22 settembre

Vinificazione

Le tre varietà fermentano in legno, parzialmente a grappoli interi. Dopo 16 mesi di maturazione in barrique francesi a grana fine ed extra fine, nuove per il 20%, e l'assemblaggio finale in vasche di cemento, il vino prosegue il suo affinamento in bottiglia per oltre due anni.

Dati analitici

Gradazione: 14,5%; pH: 3,55; Acidità: 5,46 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

15–18 °C

Formati

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

Etichetta

Foto di Alessandra Rocchetti.
Scansionare il QR code per l'etichetta ambientale digitale.

