

Querciabella



Querciabella 2016

- Area di produzione* Greve in Chianti; Panzano in Chianti; Radda in Chianti, Gaiole in Chianti.
- Denominazione* Chianti Classico DOCG
- Prima annata* 1974
- Cépages* Sangiovese (100%).
- Toponimi dei vigneti* Faule, Il Diavolo, La Collina, Le Piazze, Pallonaio, S. Lucia, Tinamicaio, Tonio Sotto (Ruffoli); Oasi, Rialdoli (Radda); Galenda, Sotto Castello, Sotto Castello Sud (Gaiole).
- Esposizione* Sud Est, Sud e Sud Ovest; 350–550 m/slm.
- Terreno* A Greve i terreni intorno ai 350 m derivano dal disgregamento di arenarie torbiditiche e di scisti marnosi, e si presentano più argillosi. Nella parte alta della collina (550 m) prevalgono gli argilloscisti (galestro) e le arenarie, e il suolo si presenta più sciolto e drenante, così come nei vigneti di Radda e Panzano.
- Viticultura* Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
- Rese* Sangiovese: 35 hl/ha.
- Produzione* 100.000 bottiglie circa.
- Vendemmia* Abbondanti precipitazioni invernali, seguite da una primavera stabile e temperata, hanno portato a una maturazione omogenea alla fine di marzo, proseguita nei mesi successivi nonostante le piogge tardo primaverili. Questa maturazione perfetta è stata supportata da un'escursione termica diurna significativa che ha permesso un inizio precoce di vendemmia. Vendemmia: 19 settembre - 23 ottobre.
- Raccolta* A mano, in cassette da 9 kg.
- Affinamento* Dodici mesi in barriques (225 l.) e tonneaux (500 l.) di legno francese, a grana fine e medio-fine, nuove per il 10%.
- Dati analitici* Gradazione: 13.5%; pH: 3,31; Acidità: 6.10 g/l.
- 100% Vegano* I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di coltivazione e produzione del vino.
- Maturità* Piacevole anche da giovane, raggiunge la maturità quattro o cinque anni dopo la vendemmia, e continua a crescere per almeno dieci anni ancora.
- Temperatura di servizio* 14–18° C
- Bicchieri ideali* Riedel Extreme Riesling 4441/15; Riedel Extreme Cabernet 4441/0; Riedel Performance Cabernet 6884/0; Riedel Sommeliers Riesling Grand Cru 4400/15; Zalto Universal 11300; Zalto Bordeaux 11200.
- Formati* 0,375 l, in cassa da 12 bottiglie; 0,750 l, in casse da 6 o 12 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa di legno, bottiglia singola; Doppia Magnum (3 litri), in cassa di legno singola; Imperiale (6 litri) in cassa di legno singola.
- Etichetta* Disegno di Bernardino Luino.