

# Querciabella



## Palafreno 2013

<i>Area di produzione</i>	Collina di Ruffoli, Greve in Chianti.
<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima annata</i>	2000
<i>Cépages</i>	Merlot (100%).
<i>Toponimi dei vigneti</i>	Cipresso e Marrone.
<i>Esposizione</i>	Sud Ovest; 350 m/slm.
<i>Terreno</i>	Il terreno si presenta abbastanza sciolto, ricco di scheletro scistoso, povero di argilla.
<i>Viticultura</i>	Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
<i>Rese</i>	28 hl/ha.
<i>Produzione</i>	3.000 bottiglie circa.
<i>Vendemmia</i>	L'andamento stagionale - primavera fresca e piovosa, estate ed autunno caldi ma senza eccessi - ha permesso il prolungarsi della maturazione per tutto il mese di ottobre, con tempi di raccolta tradizionali rispetto alle recenti annate. Questo ha permesso di ottenere vini equilibrati ed armonici. Inizio vendemmia: 18 settembre.
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 9 kg.
<i>Affinamento</i>	18 mesi in barriques di legno francese a grana fine ed extra fine, nuove per il 30%. Tronçais e Allier.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 13.5%; pH: 3,47; Acidità: 6.11 g/l.
<i>100% Vegano</i>	I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di coltivazione e produzione del vino.
<i>Maturità</i>	Piacevole fin da giovane. Raggiunge la maturità sei o sette anni dopo la vendemmia, e continuerà ad evolvere per altri vent'anni.
<i>Temperatura di servizio</i>	18-20° C
<i>Bicchieri ideali</i>	Riedel Extreme Cabernet 4441/0; Riedel Performance Cabernet 6884/0; Riedel Sommelier Bordeaux Grand Cru 4400/00; Riedel Sommeliers Hermitage 4400/30; Zalto Bordeaux 11200.
<i>Formati</i>	0,750 l, in cassa di legno da 6 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.
<i>Etichetta</i>	Disegno di John Downer.