

Querciabella



Querciabella 2015

CHIANTI CLASSICO RISERVA

<i>Area di produzione</i>	Greve in Chianti; Radda in Chianti; Gaiole in Chianti.
<i>Denominazione</i>	Chianti Classico DOCG · Riserva
<i>Prima annata</i>	2011
<i>Cépages</i>	Sangiovese (100%).
<i>Toponimi dei vigneti</i>	Montoro, Lama Rossa, Oasi e Camporenni.
<i>Esposizione</i>	Sud Est, Sud e Sud Ovest; 350–550 m/slm.
<i>Terreno</i>	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. Il suolo di Gaiole è caratterizzato da rocce calcaree (alberese).
<i>Viticoltura</i>	Biodinamica.
<i>Rese</i>	Sangiovese: 35 hl/ha.
<i>Produzione</i>	10.000 bottiglie circa.
<i>Vendemmia</i>	Una primavera perfettamente asciutta, dopo le abbondanti piogge e rigide temperature invernali, ha portato un'allegagione omogenea in tutta la vallata. L'estate è stata prevalentemente asciutta con qualche pioggia sporadica. I picchi di calore di inizio estate hanno contribuito a mantenere i grappoli più piccoli e diminuire la resa, dandoci uve molto fruttate e con una bella acidità. Vendemmia: 12 settembre - 7 ottobre.
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 9 kg.
<i>Affinamento</i>	14–16 mesi in barriques (225 l.) e tonneaux (500 l.) di legno francese, a grana fine e medio-fine, nuove per il 20%.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 14.5%; pH: 3,45; Acidità: 5,45 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 anche da giovane, raggiunge la maturità cinque o sei anni dopo la vendemmia, e continua a crescere per almeno quindici anni ancora.
<i>Temperatura di servizio</i>	14–18° C
<i>Bicchieri ideali</i>	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.
<i>Formati</i>	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.
<i>Etichetta</i>	Disegno di Bernardino Luino.