

Querciabella



Turpino 2015

<i>Area di produzione</i>	Greve in Chianti: Ruffoli. Alberese, Grosseto: Banditella (Maremma).
<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima annata</i>	2007
<i>Cépages</i>	Cabernet Franc; Syrah; Merlot.
<i>Toponimi dei vigneti</i>	Ruffoli: Solatio, Faule e Casaocci. Banditella: Podere Harras e Sugherettaia.
<i>Esposizione</i>	Ruffoli: Sud-Sud Ovest; 350—450 m/slm Banditella: Nord-Sud; 30 m/slm
<i>Terreno</i>	Ruffoli: profondo e sciolto terreno sabbioso, siltoso e con forte presenza di scheletro, proveniente dal disfacimento di arenarie quarzoso feldspatiche (Macigno del Chianti). Banditella: impasto di limo e sabbia di origine alluvionale, con zone di ghiaia e ciottoli affioranti, riferibili al Pleistocene.
<i>Viticoltura</i>	Biodinamica.
<i>Rese</i>	30 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: 8 settembre - 1 ottobre a Ruffoli, 1. - 30 settembre a Banditella.
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 9 kg.
<i>Affinamento</i>	16 mesi in barriques di legno francese a grana fine ed extra fine, nuove per il 20%.
<i>Analytical data</i>	Gradazione: 14.00%; pH: 3.60; Acidità: 5.20 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 quattro o cinque anni dopo la vendemmia, e continua a crescere per almeno quindici anni ancora.
<i>Temperatura di servizio</i>	15–18° C
<i>Bicchieri ideali</i>	Riedel Extreme Syrah 4441/32; Riedel Extreme Cabernet 4441/0; Riedel Performance Syrah 6884/41; Riedel Performance Cabernet 6884/0; Riedel Sommeliers Hermitage 4400/30; Zalto Bordeaux 11200.
<i>Formati</i>	0,750 l, in cassa 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>	Foto di Alessandra Rocchetti.