

# Querciabella



## Batàr 2016

- Area di produzione* Collina di Ruffoli, Greve in Chianti.
- Denominazione* Toscana IGT
- Prima annata* 1988
- Cépages* Chardonnay (50%); Pinot Bianco (50%).
- Toponimi dei vigneti* Casaocci Sud e Il pallonaio per lo Chardonnay; Vigna del Dotto-  
re, La lama, Il bosco, La collina, Vigna Chiara e Vigna il diavolo  
per il Pinot Bianco.
- Esposizione* Sud, Sud Est e Sud Ovest; 350–600 m/slm.
- Terreno* Le viti che danno origine al Batàr nascono su entrambi i tipi di  
terreno della collina: matrice argillosa e arenaria intorno ai 350  
m/slm, marnoscisti e argillocisti in quota, a circa 600 m/slm.
- Viticultura* Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
- Resa media* 25 hl/ha [270 galloni/acri ].
- Produzione* 15.000 bottiglie circa.
- Vendemmia* Abbondanti precipitazioni invernali, seguite da una primavera  
stabile e temperata, hanno portato a una maturazione omoge-  
nea 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: 23 agosto - 12 settembre.
- Raccolta* A mano, in cassette da 9 kg.
- Affinamento* Al completamento della fermentazione alcolica e malolattica, il  
Batàr prosegue l'affinamento nelle stesse barriques, sui propri  
lieviti, per un periodo di 9 mesi; settimanalmente viene eseguito  
un *bâtonnage*. Si usano barriques borgognote (228 l), di legno  
francese a grana fine ed extra fine, nuove per il 20%.
- Dati analitici* Gradazione: 13.5%; pH: 3,36; Acidità: 5,15 g/l.
- 100% Vegano* I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di  
coltivazione e produzione del vino.
- Maturità* Piacevole fin da giovane, per godere delle note più profonde  
meglio si consiglia di aspettare quattro anni dopo la vendem-  
mia. Cresce ed evolve per oltre vent'anni.
- Temperatura di servizio* 6–8 °C
- Bicchieri ideali* Riedel Extreme Chardonnay 4441/97; Riedel Extreme Pinot  
Noir 4441/07; Riedel Performance Chardonnay 6884/97;  
Zalto Burgundy 11100.
- Formati* 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.
- Etichetta* Disegno di Bernardino Luino.