

Querciabella



Querciabella 2017

<i>Denominazione</i>	Chianti Classico DOCG
<i>Prima annata</i>	1974
<i>Cépages</i>	Sangiovese (100%).
<i>Vigneti</i>	Greve in Chianti, Radda in Chianti e Gaiole in Chianti.
<i>Esposizione e altitudine</i>	Sud-est, sud e sud-ovest; 350-550 m s.l.m.
<i>Terreni</i>	A Greve i terreni intorno ai 350 m s.l.m. derivano dal disgregamento di arenarie torbiditiche e di scisti marnosi, e si presentano più argillosi. Nella parte alta della collina prevalgono gli argillo-scisti (Galestro) e le arenarie, e il suolo si presenta più sciolto e drenante. Simili caratteristiche sono presenti nei vigneti di Radda, ricchi di galestro e ben drenanti. I suoli di Gaiole sono ricchi di carbonato di calcio e contraddistinti dalla forte presenza di roccia calcarea (albarese).
<i>Viticultura</i>	Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
<i>Resa media</i>	30 hl/ha.
<i>Produzione</i>	90,000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno freddo, un'estate torrida e dalla scarsità di pioggia. Queste condizioni hanno influenzato il ciclo vegetativo della vite, limitando la dimensione dei grappoli e degli acini, ma allo stesso tempo ridotto il rischio di malattie. Grazie ad un autunno praticamente perfetto, abbiamo raccolto uve sane con maturità fenolica completa, profili aromatici intensi e tannini maturi, piattaforma ideale per produrre vini eleganti di tensione e grande struttura. Vendemmia: 6 settembre-10 ottobre.
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 9 kg.
<i>Affinamento</i>	12 mesi in barriques (225 l) e tonneaux (500 l) di legno francese, a grana fine e medio-fine, nuove per il 10%.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 13,5%; pH: 3,36; Acidità: 6,12 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 già da giovane, raggiunge la maturità intorno ai 4-5 anni dopo la vendemmia, e continua ad evolversi per almeno 10 anni ancora.
<i>Temperatura di servizio</i>	14-18 °C.
<i>Bicchieri ideali</i>	Riedel: Extreme Riesling 4441/15; Extreme Cabernet 4441/0; Performance Cabernet 6884/0; Sommeliers Riesling Grand Cru 4400/15. Zalto: Universal 11300; Bordeaux 11200.
<i>Formati</i>	0,375 l, in cassa da 12 bottiglie; 0,750 l, in casse 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 Bernardino Luino.