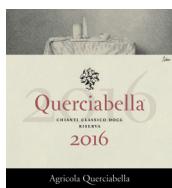


# Querciabella



## Querciabella 2016

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

<i>Denominazione</i>	Chianti Classico DOCG Riserva
<i>Prima annata</i>	2011
<i>Cépages</i>	Sangiovese (100%).
<i>Vigneti</i>	Una selezione dei nostri vigneti migliori nei 3 comuni della denominazione: 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 argilloscisti (galestro) e le arenarie, e il suolo si presenta più sciolto e drenante. Simili caratteristiche sono presenti anche nei vigneti di Radda. I terreni di Gaiole sono ricchi di carbonato di calcio e contraddistinti dalla forte presenza di roccia calcaree (albarese).
<i>Viticultura</i>	Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
<i>Resa media</i>	30 hl/ha.
<i>Produzione</i>	15,000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	Abbondanti precipitazioni invernali, seguite da una primavera stabile e temperata, hanno portato ad una gemmazione omogenea alla fine di marzo. La crescita vegetativa è proseguita con regolarità nei mesi successivi nonostante le piogge tardo primaverili. L'estate ha seguito un andamento stagionale nella norma. In particolare un'escursione termica diurna significativa ha permesso una maturazione preservando il profilo fruttato e una buona acidità. Vendemmia: 19 settembre–13 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: 13,5%; pH: 3,31; Acidità: 6,28 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 5–6 anni dopo la vendemmia, e continua ad evolversi per almeno 15 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>	0,750 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.