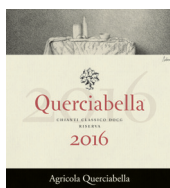


Querciabella



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>	<p>Una selezione delle nostre migliori vigne a Greve in Chianti, Radda in Chianti e Gaiole in Chianti.</p> <p>A Greve, i nostri vigneti di Sangiovese godono di una naturale esposizione a sud. I terreni, composti da rocce di arenaria e sabbie ottenute dallo sfaldamento del galestro, sono più ricchi di argilla a quote più basse (350-400 m s.l.m.) e diventano progressivamente più sciolti e drenanti man mano che raggiungono quote vicine a 550 m s.l.m.</p> <p>Simili caratteristiche si trovano a Radda (450 m s.l.m.), dove è ancora più evidente la presenza di galestro.</p> <p>A 500 m s.l.m., i terreni di Gaiole sono ricchi di carbonato di calcio e contraddistinti dalla forte presenza di rocce calcaree, o Albarese.</p>
<i>Viticoltura</i>	Biologica dal 1988, biodinamica dal 2000.
<i>Resa media</i>	30 hl/ha.
<i>Produzione</i>	15.000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	<p>Abbondanti precipitazioni invernali, seguite da una primavera stabile e temperata, hanno portato a 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 la maturazione preservando il profilo fruttato e una buona acidità.</p> <p>Vendemmia: 19 settembre-13 ottobre.</p>
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 9 kg.
<i>Affinamento</i>	Ogni vigneto è vendemmiato e fermentato individualmente. I singoli lotti maturano per 16 mesi in barriques (225 l) e tonneaux (500 l) a grana fine e extra-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>	Rivela una personalità più complessa 5-6 anni dopo la vendemmia, e continua a evolversi per almeno 15 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 litri, in cassa da 6 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa di legno 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.