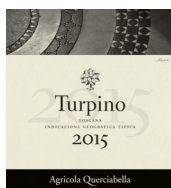


# Querciabella



## Turpino 2015

<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima annata</i>	2007
<i>Cépages</i>	Cabernet Franc (40%); Syrah (40%); Merlot (20%).
<i>Vigneti</i>	Località Alberese, Grosseto (Maremma). Situata a 20-50 m s.l.m., le vigne sono state piantate nel 2000, con orientamento nord-sud. L'approccio biodinamico si è subito dimostrato particolarmente adatto ai terreni acidi e ricchi di ferro della Maremma, composti da una miscela di limo e sabbia alluvionale, con aree di ghiaia e ciottoli di superficie.
<i>Viticultura</i>	Biologica, biodinamica dall'impianto.
<i>Resa media</i>	30 hl/ha.
<i>Produzione</i>	10.000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	Una primavera asciutta, dopo le abbondanti piogge e le rigide temperature invernali, ha portato a un'allegagione omogenea in tutta la valle. L'estate, in prevalenza asciutta con qualche pioggia sporadica, ma con picchi di calore a inizio stagione, ha mantenuto i grappoli più piccoli e ha diminuito la resa, dandoci uve molto fruttate e con una bella acidità. Vendemmia: 1-30 settembre.
<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>Dati analitici</i>	Gradazione: 14%; 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 già da giovane, si esprime al meglio dopo qualche anno passato in bottiglia e continua a evolversi per almeno 15 anni dopo la vendemmia.
<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 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>	Foto di Alessandra Rocchetti.