

Querciabella



Riserva 2020

QUERCIABELLA · CHIANTI CLASSICO DOCG

<i>Bezeichnung</i>	Chianti Classico DOCG · Riserva
<i>Erster Jahrgang</i>	2011
<i>Rebsorte</i>	Sangiovese (100%)
<i>Weinberge</i>	Eine Auswahl unserer besten Weinreben in Greve in Chianti, Radda in Chianti und Gaiole in Chianti. In Greve wachsen unsere Weinberge auf Sandsteinböden, die aus dem Zerfall von Galestro entstanden sind. Auf niedrigeren Lagen (350-400 m über dem Meeresspiegel) ist der Boden lehmreich und löst sich allmählich auf, während er Höhen von etwa 550 m erreicht. Lamole, auf 700 Metern Höhe und hauptsächlich aus nicht-kalkhaltigem Sandsteingestein (Macigno del Chianti) entstanden, verleiht dem Sangiovese eine elegante Struktur. Radda (450 m) produziert Weine mit anhaltenden Tanninen und dunkleren Noten, während Gaiole (500 m) eine reifere Fruchtausprägung und eine ausgeprägte Säure aufgrund des hohen Kalkgehalts (Alberese) bietet.
<i>Weinbau</i>	Biologisch. Plant-based biodynamische Praktiken.
<i>Durchschnittsertrag</i>	30 hL/ha
<i>Herstellung</i>	23.000 Flaschen
<i>Jahrgang</i>	Das Jahr 2020 wird zweifellos für seine globale Unsicherheit und die bemerkenswerten Weine in Erinnerung bleiben, gekennzeichnet durch lebendige Farben, außergewöhnliche Intensität und seidige Tannine. Ein milder und trockener Winter begünstigte die frühe Knospenbildung und das vegetative Wachstum der Reben. Feuchtere Bedingungen im Frühling erforderten besondere Aufmerksamkeit, um Krankheiten zu verhindern. Glücklicherweise war die Natur während des Rests der Saison gnädig und bot ausreichend Wasser sowie günstige Bedingungen für die Reifung der Trauben. Trotz eines trockeneren Sommerklimas zeigte unser Weinbau-Team herausragende Fähigkeiten bei der Bewirtschaftung der Weinberge und erntete eine gute Menge erstklassiger Trauben.
<i>Weinernte</i>	18. September - 16. Oktober
<i>Alterung</i>	Jeder Weinberg wird separat gelesen und fermentiert. Die einzelnen Chargen reifen 16 Monate lang in Barriques (225 l) und Tonneaux (500 l) mit feiner und extrafeiner Körnung, wobei 20% davon neu sind. Nach Auswahl des endgültigen Blends aus den besten Chargen reift der Wein mindestens ein weiteres Jahr in der Flasche
<i>Analysedaten</i>	Alkoholgehalt: 14%; pH: 3,31; Säure: 6,04 g/L; Zucker: <1,0 g/L
<i>100% Vegan</i>	Tierische Produkte sind in allen Phasen des Anbaus und der Weinproduktion verboten.
<i>Langlebigkeit</i>	Es zeigt mehr Komplexität 5-6 Jahre nach der Ernte und entwickelt sich weiter für mindestens 15 Jahre noch.
<i>Serviertemperatur</i>	14-18 °C
<i>Flaschen</i>	0,750 Liter, in Kisten à 6 Flaschen; Magnum (1,5 Liter), in einzelner Holzkiste; doppelte Magnum (3 Liter), in einzelner Holzkiste; Imperial (6 Liter), in einzelner Holzkiste.
<i>Etikett</i>	Zeichnung von Bernardino Luino. Scannen Sie den QR-Code für das digitale Umweltetikett.

