

QUERCIOLO

Querciolo è il nome che diamo dalle nostre parti alle piccole querce ma anche alle teste dure.

Sangiovese in purezza, abbiamo cercato di racchiudere in questo vino la nostra idea di fare vino. L'autunno è il suo tempo: l'abbreviarsi delle giornate, le notti più fresche, la luce meno intensa e i colori che cambiano. Raccogliamo queste uve in ottobre forzando la mano, per evitare che le prime piogge di questo mese vi battano sopra, lasciamo al contempo che siano avvolte dalle nebbie e che la botrite faccia la sua apparizione. Nelle annate più prospere ci permettiamo di ricavarne una riserva che abbiamo chiamato RiservaQ.

Sangiovese in purezza: Vigne del 2000. Vendemmia prima decade di ottobre. Vinificato in acciaio a contatto con le bucce per circa 40 giorni. Affinamento in legno per 24 mesi. Imbottigliato autunno 2017

anno 2015

- alcol 14,5%
- ac. totale 4.42 gr/l
- pH 3.85
- ac. volatile 0.86 gr/l
- SO2 libera 1 mg/l
- SO2 totale 13 mg/l

