

QUERCIOLO

Ecco l'unico vero vino autoctono che abbiamo. Già il nome lo preannuncia poiché Querciole 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 un'idea antica di fare vino. L'autunno è il suo tempo, il cambio della stagione, 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.

Quando l'uva finalmente è in cantina lasciamo che maceri con le sue bucce finché non ha inizio una fermentazione spontanea e, tutti gli anni, speriamo che non prendano il sopravvento i lieviti di cui a fine stagione è carica la cantina, ma che anche i lieviti di buccia, ogni anno diversi, si permettano di regalare qualcosa del loro a questo vino.

La nota romantica si trova nella piccola porzione aziendale dove viene coltivato il Sangiovese, una zona circoscritta da innumerevoli piante di ginestra con quei fiori color giallo così caldo e avvolgente che quasi lo si può ritrovare in bottiglia.

Nelle annate più prospere ci permettiamo di ricavarne una riserva che abbiamo chiamato RiservaQ.

anno 2016

- alcol 14.36%
- ac. totale 4.91 gr/l
- pH 3.56
- ac. volatile 0.89 gr/l
- SO2 libera <1 mg/l
- SO2 totale <10 mg/l

RQ 2015

- alcol 14,79%
- ac. totale 4.64 gr/l
- pH 3.79
- ac. volatile 0.97 gr/l
- SO2 libera <1 mg/l
- SO2 totale <10 mg/l

