



Chianti Classico Querciavalle Riserva DOCG

Dalla fondazione dell'azienda nel 1954 la Riserva Querciavalle si è sempre confermato un vino esemplare per la famiglia Losi, per gli eccellenti risultati qualitativi e per il successo ottenuto sul mercato, anche da parte dei consumatori più esigenti che trovano in questo vino la massima espressione del Sangiovese e l'autenticità del Chianti Classico.



Uve: Sangiovese 95% e Canaiolo Toscano 5%

Vigneti: Prodotto da uve selezionate dei vigneti del podere Querciavalle. Situato ad una altitudine di 300/350 metri s.l.m., ben esposti a mezzogiorno e che favoriscono una maturazione uniforme e ottimale delle uve, garantendo risultati finali di alto livello qualitativo. Terreno di media pendenza, di struttura tufacea e sassosa, costituito in prevalenza da arenarie nelle zone più alte da Galestro e Alberese, quest'ultimo tipico del sud del Chianti. Il sistema di allevamento è a cordone speronato con densità per ettaro di 5000 piante di viti.

Vinificazione: La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox ad una temperatura inferiore a 27°, per un periodo di 15/20 giorni, tempo necessario per estrarre dalle bucce il giusto equilibrio tra colore, polifenoli, tannino, e altre caratteristiche proprie del vino Chianti Classico. Dopo la prima fermentazione il vino viene trasferito in vasche di cemento dove avviene la seconda fermentazione, che serve ad eliminare totalmente l'acido malico. Solo così il vino è pronto per maturare nel legno.

Invecchiamento: Il vino riposa per 24-30 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia da 15 hl

Affinamento: per dare maggiore spessore alla sua corposità, la Riserva Chianti Classico viene posta in bottiglie per 6-12 mesi prima della commercializzazione.

Bottiglie prodotte: 15.000

Produzione annuale: 115 hl

Temperatura di servizio: 18°

Zuccheri non fermentati: (g/l) 1.6

Estratto esente zucchero: (g/l) 32.30

Grado alcolico: 13.5%

Acidità volatile: 0.41

Intensità di colore: 9.05

Colore: rosso rubino intenso, di accesa tonalità tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: netto e incisivo con piacevoli sfumature eteree e composite nel finale, che richiamano note di frutta matura, bacche e vaniglia.

Sapore: Avvincente, morbido ed elegante, ricco di tannini nobili, asciutto al palato con grande persistenza gustativa ed una piacevole rotondità finale sostenuta dai toni dolci del legno.

Abbinamenti gastronomici: Bistecca alla Fiorentina, agnello, cinghiale e selvaggina nobile.

Famiglia Losi