

Querciabella



Mongrana 2016

<i>Area di produzione</i>	Località Alberese, Grosseto.
<i>Denominazione</i>	Maremma Toscana IGT
<i>Prima annata</i>	2005
<i>Cépages</i>	Sangiovese (50%); Cabernet Sauvignon (25%); Merlot (25%).
<i>Toponimi dei vigneti</i>	Banditella, Podere Harras, Sugherettaia.
<i>Esposizione</i>	Nord-Sud; 20–50 m/slm.
<i>Terreno</i>	Il terreno si presenta come un impasto di limo e sabbia di origine alluvionale, con zone di ghiaia e ciottoli affioranti, riferibili al Pleistocene.
<i>Viticultura</i>	Biodinamica (dall'impianto).
<i>Rese</i>	Sangiovese: 55 hl/ha. Merlot: 50 hl/ha; Cabernet Sauvignon: 40 hl/ha.
<i>Produzione</i>	110,000 bottiglie circa.
<i>Vendemmia</i>	Abbondanti precipitazioni invernali, seguite da una primavera stabile e temperata, hanno portato a una maturazione omogenea alla fine di marzo, proseguita nei mesi successivi nonostante le piogge tardo primaverili. Questa maturazione perfetta è stata supportata da un'escursione termica diurna significativa che ha permesso un inizio precoce di vendemmia. Vendemmia: 1 - 26 settembre.
<i>Raccolta</i>	A mano, in cassette da 9 kg.
<i>Affinamento</i>	In piccole vasche di cemento e di acciaio inox.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 13.5%; pH: 3.66; 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>	Da bersi giovane, è un vino che continua a crescere e maturare per almeno dieci anni.
<i>Temperatura di servizio</i>	14–18° C
<i>Bicchieri ideali</i>	Riedel Extreme Riesling 4441/15; Riedel Extreme Cabernet 4441/0; Riedel Performance Cabernet 6884/0; Riedel Sommeliers Riesling Grand Cru 4400/15; Zalto Universal 11300; Zalto Bordeaux 11200.
<i>Formati</i>	0,750 l, in cassa da 12 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa singola.
<i>Etichetta</i>	Foto di Sebastiano Cossia Castiglioni.