

# Querciabella



## Mongrana 2017

- Area di produzione* Località Alberese, Grosseto.
- Denominazione* Maremma Toscana DOC
- Prima annata* 2005
- Cépages* Sangiovese (50%); Cabernet Sauvignon (25%); Merlot (25%).
- Toponimi dei vigneti* Banditella, Podere Harras, Sugherettaia.
- Esposizione e altitudine* Nord-Sud; 20-50 m/slm.
- Suoli* Il terreno si presenta come un impasto di limo e sabbia di origine alluvionale, con zone di ghiaia e ciottoli affioranti, riferibili al Pleistocene.
- Viticultura* Biologica, biodinamica (dall'impianto)
- Resa media* 30 hl/ha.
- Produzione* 60.000 bottiglie circa.
- Annata* L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno freddo, un'estate torrida e dalla scarsità di pioggia. Queste condizioni hanno influenzato il ciclo vegetativo della vite, limitando la dimensione dei grappoli e degli acini, ma allo stesso tempo ridotto il rischio di malattie. Grazie ad un autunno praticamente perfetto, abbiamo raccolto uve sane con maturità fenolica completa, profili aromatici intensi e tannini maturi, piattaforma ideale per produrre vini eleganti di tensione e grande struttura. Vendemmia: 21 Agosto - 10 settembre.
- Raccolta* A mano, in cassette da 9 kg.
- Affinamento* In piccole vasche di cemento e di acciaio inox.
- Dati analitici* Gradazione: 13.5%; pH: 3.48; Acidità: 5.60 g/l.
- 100% Vegano* I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di coltivazione e produzione del vino.
- Maturità* Da bersi giovane, è un vino che continua a crescere e maturare per almeno dieci anni.
- Temperatura di servizio* 14-18 °C
- Bicchieri ideali* 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.
- Formati* 0,750 l, in cassa da 12 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa singola.
- Etichetta* Foto di Sebastiano Cossia Castiglioni.