

Querciabella



Mongrana 2017

<i>Denominazione</i>	Maremma Toscana DOC
<i>Prima annata</i>	2005
<i>Cépages</i>	Sangiovese (50%); Cabernet Sauvignon (25%); Merlot (25%).
<i>Vigneti</i>	Località Alberese, Grosseto (Maremma). Situata a 20-50 m s.l.m., le vigne sono state piantate nel 2000, con orientamento nord-sud. L'approccio biodinamico si è subito dimostrato particolarmente adatto ai terreni acidi e ricchi di ferro della Maremma, composti da una miscela di limo e sabbia alluvionale, con aree di ghiaia e ciottoli di superficie.
<i>Viticultura</i>	Biologica, biodinamica dall'impianto.
<i>Resa media</i>	30 hl/ha.
<i>Produzione</i>	60.000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	Un inverno freddo, un'estate torrida e la scarsità di piogge, hanno influenzato il ciclo vegetativo della vite dandoci grappoli di dimensioni più piccole ma di buona qualità. Grazie a un ottimo autunno, abbiamo raccolto uve sane con maturità fenolica completa, profili aromatici intensi e tannini maturi, dovuti alla proporzione buccia-succo: perfette per produrre vini eleganti di tensione e grande struttura. Vendemmia: 21 agosto-10 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: 3,48; Acidità: 5,60 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 può sorprendere invecchiando brillantemente per oltre 10 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 litri, in cassa da 12 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa singola.
<i>Etichetta</i>	Foto di Sebastiano Cossia Castiglioni.