

Querciabella



Mongrana 2020

TOSCANA IGT • BIANCO

Area di produzione Maremma Toscana

Denominazione Toscana IGT

Prima annata 2020

Uva Vermentino.

Vigneti Mongrana Bianco nasce dalla stretta collaborazione con alcuni viticoltori locali, certificati biologici, che condividono la nostra stessa ricerca per la qualità assoluta e il distinto carattere territoriale. I vigneti sono piantati su dolci colline a 30-50 m s.l.m. sui tipici terreni ferrosi della Maremma, un misto di limo rado e sabbia alluvionale, con zone di ghiaia e ciottoli di superficie. L'età media delle viti è di circa 10 anni.

Viticultura Biologica.

Resa media 40-50 hl/ha.

Produzione 15.000 bottiglie circa.

Annata Un'annata caratterizzata da marcate estremità meteorologiche, dalle gelate di aprile che hanno colpito le giovani gemme, limitando così il volume dell'annata, alle condizioni secche e molto calde che si sono protratte per buona parte dell'estate. In vigna, si è lavorato con meticolosa attenzione soprattutto per consentire lo sviluppo armonioso della pianta e promuovere la migliore maturazione dei grappoli. Fortunatamente, le tempestive piogge cadute a metà agosto hanno trasformato un anno faticoso in un'ottima annata che ha prodotto mosti incredibilmente profumati, dolci ed equilibrati al gusto.

Vendemmia Fine agosto — inizio settembre.

Affinamento In vasche di cemento e di acciaio inox.

Dati analitici Gradazione: 12.5%; pH: 3.40; Acidità: 5.60 g/l

100% Vegano I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di produzione del vino.

Maturità Da bersi giovane per apprezzarne la vivacità.

Temperatura di servizio 7-10 °C (44-50 °F).

Bicchieri ideali Riedel Extreme Riesling 4441/15;
Zalto Universal 11300.

Formati 0,750 litri, in cassa da 12 bottiglie;

Etichetta Foto di Walter Prina.