

Querciabella



Mongrana 2020

MAREMMA TOSCANA DOC · ROSSO

<i>Denominazione</i>	Maremma DOC
<i>Prima Annata</i>	2005
<i>Uve</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; pratiche biodinamiche plant-based.
<i>Resa media</i>	40 hL/ha.
<i>Produzione</i>	87.000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	Il 2020 è stato un anno di grande incertezza, segnato in Maremma dalle forti gelate di aprile che hanno condizionato la gemmatura e lo sviluppo vegetativo delle viti. Il perdurare del caldo e dell'asciutto durante tutta la stagione vegetativa hanno fatto sì che le uve iniziassero a maturare con poche riserve d'acqua e ha richiesto una meticolosa attenzione per regolare il rapporto tra il fogliame e i grappoli in maturazione. Fortunatamente, le tempestive piogge cadute a metà agosto hanno trasformato un anno difficile in un'annata eccellente. Uve perfettamente mature senza quella nota surmatura che può rovinare le annate più secche hanno prodotto mosti incredibilmente profumati, dolci ed equilibrati al gusto.
<i>Vendemmia</i>	28 agosto–23 settembre.
<i>Vinificazione</i>	In vasche di cemento e di acciaio inox.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 13,5%; pH: 3,36; Acidità: 5,47 g/L; Zucchero: <1,0 g/L.
<i>100% Vegano</i>	I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di coltivazione e produzione del vino.
<i>Longevità</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>Formati</i>	0,750 litri, in cassa da 12 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa singola.
<i>Etichetta</i>	Foto di Alessandra Rocchetti.