

Querciabella



Mongrana 2021

TOSCANA IGT · BIANCO

<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima Annata</i>	2020
<i>Uve</i>	Vermentino 70%, Viogner 30%.
<i>Vigneti</i>	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.
<i>Viticultura</i>	Biologica.
<i>Resa media</i>	40-50 hL/ha.
<i>Produzione</i>	25.000 bottiglie circa.
<i>Annata</i>	Le miti condizioni invernali hanno portato a un germogliamento leggermente prematuro. Purtroppo, quando le temperature sono scese intensamente a fine aprile, le gelate hanno causato drastiche riduzioni delle rese, soprattutto per le varietà a maturazione precoce. Nel complesso, la primavera è stata nella norma e le piogge di maggio hanno dato un po' di sollievo allo stress idrico dei mesi invernali. La fioritura e l'allegagione sono avvenute senza problemi, così come l'invaiaitura, senza picchi di caldo estivo dell'anno precedente. La giusta quantità di precipitazioni nella prima settimana di settembre e il tipico clima costiero di inizio autunno hanno assicurato condizioni di raccolta ottimali, anche se la raccolta è iniziata con una settimana di ritardo rispetto alla media. Nel complesso, nonostante i volumi ridotti, i vini che abbiamo prodotto hanno tutto lo stile, la finezza e la bevibilità che cerchiamo dai nostri vigneti della Maremma.
<i>Vendemmia</i>	Primi giorni di settembre.
<i>Vinificazione</i>	In vasche di cemento e di acciaio inox.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 12,5%; pH: 3,35; Acidità: 5,507 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 per apprezzarne la vivacità.
<i>Temperatura di servizio</i>	7-10 °C.
<i>Formati</i>	0,750 litri, in cassa da 12 bottiglie.
<i>Etichetta</i>	Foto di Alessandra Rocchetti.