

Querciabella



Mongrana 2022

TOSCANA IGT · BIANCO

<i>Denominazione</i>	Toscana IGT
<i>Prima Annata</i>	2020
<i>Uve</i>	Vermentino 90%, Viognier 10%
<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>Viticoltura</i>	Biologica
<i>Resa media</i>	40-50 hL/ha
<i>Produzione</i>	33.000 bottiglie circa
<i>Annata</i>	L'andamento stagionale dell'annata 2022 è stato tra i più particolari mai registrati. La quasi totale mancanza di precipitazioni durante la fase vegetativa ha comportato una grande complessità nelle operazioni di gestione del vigneto, soprattutto nel riuscire a mantenere viti sane e vigorose fino alla vendemmia. A un inverno e una primavera asciutti con temperature relativamente alte è seguita una delle estati più lunghe di tutto il secolo. Dopo mesi di attesa, nella notte tra il 15 e il 16 agosto, sono arrivate le prime piogge che hanno portato un notevole cambiamento meteorologico, abbassando le temperature diurne e favorendo una corretta ripresa della maturazione dei grappoli. Le ulteriori precipitazioni di fine agosto e inizio settembre hanno contribuito ad allungare la stagione. Nel complesso, la quantità del raccolto è stata leggermente inferiore al solito: i grappoli presentavano acini più piccoli della norma, ma la qualità delle uve è stata ottima.
<i>Vendemmia</i>	Seconda settimana di settembre.
<i>Vinificazione</i>	In vasche di cemento e di acciaio inox.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 13,0%; pH: 3,30; Acidità: 5,60; Zucchero: <1 g/L
<i>100% Vegano</i>	I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di 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.