Querciabella



Mongrana 2021

MAREMMA TOSCANA DOC · ROSSO

Denominazione Maremma DOC

Prima Annata 2005

Uve Sangiovese (50%); Cabernet Sauvignon (25%); Merlot (25%).

Vigneti Località Alberese, Grosseto (Maremma).

Situate a 20-50 m s.l.m., le vigne sono state piantate nel 2000, con orien-

tamento nord-sud.

I terreni acidi e ricchi di ferro tipici della Maremma sono composti da una miscela di limo e sabbia alluvionale, con aree di ghiaia e ciottoli di superficie.

Viticoltura Biologica; pratiche biodinamiche plant-based.

Resa media 40 hL/ha

Produzione 82.000 bottiglie circa

Annata Un inverno asciutto e mite ha portato a un germogliamento leggermente

prematuro. Le temperature, al di sopra della media stagionale, sono purtroppo crollate a fine aprile; le gelate hanno colpito soprattutto le varietà a maturazione precoce causando un drastico calo delle rese. La primavera è proseguita nella norma. Sia la fioritura che l'allegagione sono avvenute regolarmente, e le piogge di maggio hanno portato sollievo alle viti in preparazione dell'invaiatura. Grazie a un'estate asciutta ma priva di picchi di caldo significativi e alle benefiche precipitazioni dei primi di settembre, la maturazione è proseguita armoniosamente. Si è vendemmiato con una settimana di ritardo rispetto al solito e questo ha fatto sì che le uve beneficiassero del tipico clima costiero di fine estate. Il risultato finale racchiude tutto lo stile, la finezza e la bevibilità che cerchiamo dai

nostri vigneti della Maremma.

Vendemmia 5–23 settembre

Vinificazione In vasche di cemento e di acciaio inox.

Dati analitici Gradazione: 13,5%; pH: 3,50; Acidità: 5,47 g/L; Zucchero: <1,0 g/L.

 $100\%\ V\!egano$ I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di coltivazione

e produzione del vino.

Longevità Da bersi giovane, è un vino che può sorprendere invecchiando

brillantemente per molti anni.

Temperatura di servizio 14-18 °C

Formati 0,750 litri, in cassa da 12 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa singola.

Etichetta Foto di Alessandra Rocchetti