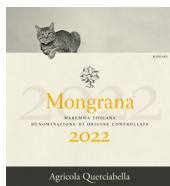


Querciabella



Mongrana 2022

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. 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.
<i>Viticultura</i>	Biologica; pratiche biodinamiche plant-based.
<i>Resa media</i>	40 hL/ha
<i>Produzione</i>	120.000 bottiglie
<i>Annata</i>	L'andamento stagionale dell'annata 2022 è stato tra i più particolari mai registrati. Dopo un inverno e una primavera asciutti e caldi, è seguita una delle estati più lunghe del secolo. Le prime piogge sono arrivate nella notte tra il 15 e il 16 agosto, portando un significativo cambiamento meteorologico che ha favorito la maturazione dei grappoli. Ulteriori piogge alla fine di agosto e all'inizio di settembre hanno prolungato la stagione. Nonostante un raccolto inferiore al solito, i grappoli, caratterizzati da acini più piccoli, hanno prodotto uve sane di qualità eccellente e mosti ricchi e intensi.
<i>Vendemmia</i>	24 agosto–24 settembre
<i>Vinificazione</i>	In vasche di cemento e di acciaio inox.
<i>Dati analitici</i>	Gradazione: 13.5%; pH: 3.58; Acidity: 5.51 g/L; Sugar: <2 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 molti 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 Sebastiano Cossia Castiglioni Scansionare il QR code per l'etichetta ambientale digitale.

