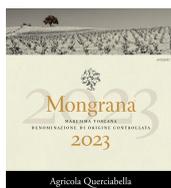


Querciabella



Mongrana 2023

MAREMMA TOSCANA DOC · ROSSO

Prima Annata

2005

Uve

Un blend di diverse uve rosse che si adatta alle caratteristiche dell'annata. Merlot (20%); Sangiovese (16%); Cabernet Sauvignon (16%); Cabernet Franc (14%); Mourvedre (14%); Syrah (12%); Petit Verdot (8%)

Vigneti

Località Alberese, Grosseto (Maremma).

Situate 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.

A Querciabella adottiamo pratiche agricole sostenibili e biologiche: ogni vigneto è trattato singolarmente per garantire l'equilibrio naturale e la creazione di vini eccezionali che esprimono a pieno il carattere del territorio.

Resa media

40 hL/ha

Produzione

77,000 bottiglie circa.

Annata

Nonostante le sfide climatiche, l'annata 2023 in Maremma ha confermato la capacità di questo territorio di produrre vini di elevata qualità. La stagione è stata caratterizzata da condizioni climatiche variabili, con un inizio ritardato e difficoltà legate a temperature elevate e scarse precipitazioni. Seppur con una diminuzione quantitativa, i vini dell'annata 2023 presentano un corpo medio, un'acidità piacevole al palato, tannini decisi e una buona persistenza.

Vendemmia

1–20 settembre

Vinificazione

In vasche di cemento e acciaio inox.

Dati Analitici

Gradazione: 13.5%; pH: 3,36; Acidità: 5,47 g/L; Zuccheri <1,0 g/L

Certificazioni

Biologica; Vegana

Longevità

Da bersi giovane, è un vino che può sorprendere invecchiando brillantemente per molti anni.

Temperatura di servizio

14–18 °C

Formati

0.750 liter, in cassa da 12 bottiglie;
Magnum (1.5 liters), in cassa singola.

Label

Photo by Emanuele Costantini.

Scan the QR code for the digital environmental label.

