

Querciabella

4



Mongrana 2016

- Area di produzione* Località Alberese, Grosseto.
- Denominazione* Maremma Toscana IGT
- Prima annata* 2005
- Cépages* Sangiovese (50%); Cabernet Sauvignon (25%); Merlot (25%).
- Toponimi dei vigneti* Banditella, Podere Harras, Sugherettaia.
- Esposizione* Nord-Sud; 20-50 m/slm.
- Terreno* Il terreno si presenta come un impasto di limo e sabbia di origine alluvionale, con zone di ghiaia e ciottoli affioranti, riferibili al Pleistocene.
- Viticultura* Biodinamica (dall'impianto).
- Rese* Sangiovese: 55 hl/ha. Merlot: 50 hl/ha; Cabernet Sauvignon: 40 hl/ha.
- Produzione* 110,000 bottiglie circa.
- Vendemmia* Abbondanti precipitazioni invernali, seguite da una primavera stabile e temperata, hanno portato a una maturazione omogenea alla fine di marzo, proseguita nei mesi successivi nonostante le piogge tardo primaverili. Questa maturazione perfetta è stata supportata da un'escursione termica diurna significativa che ha permesso un inizio precoce di vendemmia. Vendemmia: 1 - 26 settembre.
- Raccolta* A mano, in cassette da 9 kg.
- Affinamento* In piccole vasche di cemento e di acciaio inox.
- Dati analitici* Gradazione: 13.5%; pH: 3.66; Acidità: 5.20 g/l.
- 100% Vegano* I prodotti di origine animale sono banditi da tutte le fasi di coltivazione e produzione del vino.
- Maturità* Da bersi giovane, è un vino che continua a crescere e maturare per almeno dieci anni.
- Temperatura di servizio* 14-18° C
- Bicchieri ideale* Riedel Extreme Riesling 4441/15; Riedel Extreme Cabernet 4441/0; Riedel Performance Cabernet 6884/0; Riedel Sommeliers Riesling Grand Cru 4400/15; Zalto Universal 11300; Zalto Bordeaux 11200.
- Formati* 0,750 l, in cassa da 12 bottiglie; Magnum (1,5 litri), in cassa singola.
- Etichetta* Foto di Sebastiano Cossia Castiglioni.

Safra 2014. Almoço em 21/07/2019. Festa de São João na Chácara Colombo.7

