



ACQUISTATO IL

"Mongrana" Maremma Toscana Bianco IGT 2020

2020

Tutta la freschezza della costa toscana



Svinando®

Tutta la freschezza della costa toscana, unita a una bella purezza del frutto. Questo è Mongrana, bianco toscano che nasce, in tiratura limitata, dalla cantina Querciabella. Minimo intervento possibile, sia in vigna sia in cantina, per valorizzare al meglio il frutto di partenza. E così, in campagna le vigne sono condotte con pratiche biodinamiche e in cantina tutte le fasi di lavorazione sono all'insegna della semplicità e della pulizia. Fermentazione e affinamento, in particolare, si svolgono in cemento e acciaio e, durante l'intero processo produttivo, non si utilizzano prodotti derivati da animali. Si tratta quindi di un vino vegan friendly. Buono nel calice, che non nuoce all'ambiente e neppure agli animali. Che cosa chiedere di più? Mettiamolo alla prova con un classico antipasto di mare. O abbiniamolo, se anche noi siamo sensibili ai temi vegani, con un classico hummus di ceci. Vera delizia.

Lui si chiama Giuseppe "Pepito" Castiglioni, imprenditore industriale e amante del vino da sempre. Nel 1974, spinto più che altro dalla passione, acquista un ettaro di vigneto nel Chianti. Inizia così la storia di Querciabella che, nel giro di pochi anni, cresce in modo esponenziale arrivando ad estendersi fino alla Maremma. L'obiettivo, ovviamente, è l'alta qualità. Del resto i modelli a cui ci si ispira sono gli eleganti vini di Bordeaux e della Borgogna. Querciabella, però, ha da subito una marcia in più. Grazie a Sebastiano Cossia Castiglioni, figlio di Pepito, infatti, si inizia fin da subito un lungo processo di conversione a viticoltura biologica. Era il 1988 e Querciabella è una delle prime aziende in Italia ad adottare questa pratica. Oggi, a distanza di quasi 50 anni, Querciabella è considerata una delle realtà più innovative d'Italia. Oggi l'azienda può contare su un totale di oltre 100 ettari nel Chianti Classico e 32 in Maremma. I vigneti, ricchi in biodiversità, hanno altitudini che variano dai 300 ai 600 metri.

La Vigna

Terreno tipici terreni ferrosi della Maremma, un misto di limo rado e sabbia alluvionale, con zone di ghiaia e ciottoli di superficie

Esposizione Ovest

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco IGT

Provenienza Toscana

Uve Vermentino 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione In vasche di cemento e di acciaio inox.

Sensazioni Colore giallo brillante con riflessi verdi. Al naso è finemente bilanciato, apre con note agrumate accompagnate eleganti note floreali. Il carattere minerale del vino è suggerito dalle note di rosmarino e timo, oltre alla freschezza salina. Corpo leggero ed elegante, con un palato croccante e minerale. La delicata struttura è caratterizzata anche da sentori di lime, pera, pompelmo, mela cotogna e mela gialla. Il finale persistente, unito ad una nota amaricante di mandorla fresca, è tipico di un classico Vermentino di Maremma.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.