



ACQUISTATO IL .....

"Mongrana" Maremma Toscana Rosso DOC 2022

2022



*Svinando*

## Rosso biodinamico e vegan friendly

Il più classico dei toscani, il Sangiovese, si unisce con i due internazionali per eccellenza, il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Questo è Mongrana, rosso proposto qui da Querciabella. Ma c'è di più. Come tutti i buoni vini dell'azienda toscana, infatti, anche questo Mongrana nasce da agricoltura biodinamica. Un'etichetta che, durante il processo di vinificazione, non prevede l'utilizzo di prodotti animali o derivati da essi, e che quindi è indicata anche per coloro che seguono una dieta di tipo vegano. Il mosto viene fatto fermentare spontaneamente grazie a soli lieviti indigeni, in vasche di acciaio. Poi, al termine della trasformazione, il vino affina per un breve periodo in piccole vasche di cemento, sino al momento in cui viene reputato pronto per l'imbottigliamento. Colore rosso rubino, al naso si avvertono sensazioni nette di frutta a bacca nera, tabacco e cuoio. In bocca, invece, offre un'ottima struttura e un perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti. Fresco e minerale, è il rosso che può accompagnare pranzi e cene a base di carne. Perfetto con la classica grigliata, va benissimo anche con salumi e formaggi di media stagionatura. Per la sua natura vegan, può essere anche abbinato a piatti saporiti della cucina vegetariana.

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** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Sangiovese (50%), Cabernet Sauvignon (25%), Merlot (25%)

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** 12 mesi in tini di acciaio e cemento

**Sensazioni** All'esame visivo si presenta con un bel rosso rubino intenso. Al naso emergono profumi fruttati avvolgenti di ribes, more e ciliegie, con qualche accenno speziato. In bocca è di buon corpo, con un tannino fitto ed un finale mediamente persistente.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821