

QUERCIABELLA "MONGRANA" 2023 3.150.102			CROMBÉ
APPELLATIE	LAND	CÉPAGE(S)	REGIO
Maremma DOP	Italië	Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon 25% Merlot 25%	Toscana
TYPE WIJN			
Rood			
GUSTATIEF			
RESTGAS?	CATEGORIE RESTSUIKER		
Nee	Droog		
AFSLUITING			
Kurk			
SERVEERTEMPERATUUR			
14-16°C			
AROMASTIJL			
Aromatische neus met florale tonen en rijp (steen)fruit. Mogelijks wat houtaccenten, eventueel op de voorgrond. De wijn evolueert verder naarmate de tijd vordert in het glas.			
FOODPAIRING			
Ribollita			
AANBEVOLEN DRINKVENSTER			
Nu - 5 jaar			
SMAAKSTIJL			
Licht & Sappig			
MONDGEVOEL			
Aciditeit: 3/5			
Tannines: 1/5			

VINIFICATIE

MATURATIE

Staal

TYPE GIST

Natuurlijk

TERROIR

KLIMAAT

Mediterraans

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Er was eens een industrieel en levenslange wijnliefhebber, Giuseppe Castiglioni, die in 1974 besliste om één enkele ha wijngaard op een Toscaanse heuvel te kopen. Hij droomde ervan rijke, elegante wijnen te produceren, niet alleen van inheemse sangiovese druiven, maar ook van deze die typerend zijn voor Bordeaux en Bourgogne. Al in 1988 zette zijn zoon Sebastiano de overstap naar biologische wijnbouw, als één van de eersten in Italië. Terwijl vele wijngaarden de trend van bio nog maar aan het overwegen waren zette Querciabella in 2000 zelfs al de stap naar een 100% plantaardige benadering van biodinamica. Yes, vegan wine, geen enkel gebruik van dierlijke producten. Ondertussen bezit de familie 100 ha wijngaarden, een stuk in de Chianti Classico, geflankeerd door eikenbossen en glooiende heuvels, het ander stuk in de Maremma, grenzend aan de ongerepte schoonheid van de Toscaanse kustlijn. Querciabella is simpelweg één van Italië's beste en meest innovatieve wijndomeinen, period!

OVERIG

AFSLUITING

Kurk