QUERCIABELLA "MONGRANA" 2023

3.150.102

CROMBÉ

APPELLATIE

Maremma DOP

LAND

Italië

CÉPAGE(S)

Sangiovese 50%
Cabernet Sauvignon 25%
Merlot 25%

REGIO

Toscana

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

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

Mediteraans

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 biodynamica. 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