

Querciabella, Greve in Chianti (Toscane)

Mongrana Maremma Toscana DOC

Millésime	2023
Viticulteur	Querciabella
Région	Toscane
Degré	13.5% vol.
Cépages	20% Merlot, 16% Sangiovese, 16% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 14% Mourvedre, 12% Syrah, 8% Petit Verdot

Vinification

Chaque cépage est traité et vinifié séparément. Les raisins sont vendangés à la main lorsqu'ils ont atteint leur maturité phénolique. Après une macération douce dans des cuves en acier inoxydable, l'élevage du vin dure 10 mois et s'effectue principalement dans des cuves en ciment.

Notre note de dégustation

Le Querciabella Mongrana est le projet que Querciabella développe dans la Maremme. Cette délicieuse cuvée de vin rouge se présente dans une intense robe rouge rubis. Au nez, délicats arômes de fruits rouges associés à des notes de cuir et de tabac. Au palais, on retrouve la vivacité des fruits noirs, des saveurs de cerise noire et de groseille. Tanins doux et acidité revigorante. Fin de bouche souple et nette. Le compagnon quotidien idéal.

Querciabella



Querciabella est l'un des producteurs de vin les plus respectés de Toscane, situé au cœur de la zone Chianti Classico, dans la commune de Greve, au sud de Florence. Fondé en 1974 par Giuseppe Castiglioni, le domaine est désormais dirigé par sa fille, Mita Castiglioni, qui perpétue l'héritage familial avec une vision renouvelée pour l'avenir. Avec plus de 50 hectares de vignobles biologiques dans le Chianti Classico, y compris de nouvelles parcelles acquises à Lamole en 2020, ainsi qu'un domaine côtier élargi à 41 hectares en Maremma, Querciabella reste fidèle à son engagement à produire des vins d'exception. Une nouvelle cave ultramoderne est actuellement en construction à Greve, affirmant ainsi l'attachement du domaine à la durabilité, l'innovation et l'excellence. La philosophie de Querciabella repose sur une approche profondément ancrée dans le respect de la nature et une gouvernance responsable, des valeurs aujourd'hui enrichies par la direction de Mita et de ses enfants, Andrea et Selene. Bien que les vins du domaine restent certifiés biologiques et véganes, l'approche de Querciabella a évolué pour mettre davantage l'accent sur l'engagement communautaire, la transparence et la responsabilité environnementale. Inspiré par les principes de la biodynamie mais sans certification, Querciabella se concentre sur la production de vins qui expriment la pureté et le caractère de leur terroir, tout en adoptant une vision tournée vers l'avenir et la durabilité.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch