

GRATTAMACCO

*LA PROFONDITA' AROMATICA E LA RICCHEZZA
ESTRATTIVA DELINEANO CON PRECISIONE IL
CARATTERE DELL'ANNATA, DOMINATA DA UNA
MARCATA IMPRONTA FRESCA E MINERALE.
LA STRUTTURA SI ESPRIME CON VIGORE,
SOSTENUTA DA UNA TENSIONE EVOLUTIVA
CHE FAVORISCE EQUILIBRIO, DINAMISMO E
PROSPETTIVA DI LUNGA DURATA.*

IL CLIMA

Una primavera molto umida ha accompagnato le prime fasi dello sviluppo vegetativo con precipitazioni regolari. L'alta umidità e le temperature estive hanno aumentato la pressione di alcune fitopatie, senza però causare danni grazie agli interventi agronomici mirati preservando la sanità dei grappoli e l'equilibrio vegetativo. Le piogge di fine agosto e il provvidenziale vento hanno ristabilito le condizioni ottimali per la maturazione grazie anche alle temperature estive di inizio settembre. La vendemmia si è concentrata nelle ultime settimane di settembre, concludendosi il 5 ottobre. Le uve hanno avuto il tempo di guadagnare sapore e profondità aromatica, preannunciando risultati qualitativi di rilievo.

VINIFICAZIONE

Grattamacco è prodotto da vigne poste tra i 100 e i 200 m. sul livello del mare, il cui terreno è caratterizzato da argille bianche miste a flysch calcareo marnoso e arenarie quarzose e calcarifere. Il clima mediterraneo è temperato da frequenti brezze marine. La viticoltura, fondata su metodi e principi totalmente rispettosi per l'ambiente, permette uno spontaneo equilibrio produttivo con basse rese per ettaro. Le uve sono raccolte a mano ed attentamente selezionate da vigneti con un'età media di 25 anni. La fermentazione si è svolta in tinelli di rovere aperti, con gentili e ripetute follature manuali, consentendo lunghe macerazioni ed un rilascio lento dei soli tannini nobili. Il vino è stato affinato per 18 mesi in barriques ed imbottigliato nel mese di luglio 2025.

Davide Torchio, *Winemaker*

Luca Marrone, *Chief Winemaker*



UVAGGIO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Sangiovese

COLORE

Rosso rubino brillante

ALCOOL

14,5%