

2023 BOLGHERI DOC VERMENTINO

# GRATTAMACCO BIANCO

*IL GRATTAMACCO BIANCO 2023 ESPRIME AL MEGLIO IL CARATTERE FRESCO E SALINO DELLE SUE COLLINE. AMPIEZZA AROMATICA ED EQUILIBRIO SONO LE NOTE PRINCIPALI DI QUEST'ANNATA LA CUI VIVACITÀ PRELUDE A LUNGA VITA.*

## IL CLIMA

Dopo una primavera molto umida, da cui le uve sono uscite indenni grazie all'esperienza dei nostri viticoltori, il periodo estivo molto caldo è stato mitigato dalle piogge di inizio agosto. La vendemmia del Vermentino si è svolta durante la seconda metà di settembre. Annata classica che ha permesso maturazioni lente e bilanciate, contribuendo ad esaltare la freschezza e la mineralità delle uve, donando ai vini una spiccata bevibilità, con sapori antichi e profondità aromatica.

## VINIFICAZIONE

Grattamacco bianco è prodotto dalle vigne di Vermentino più vecchie di Bolgheri, di cui la più longeva conta 39 anni di storia, situate a 100 m slm su una terrazza naturale affacciata verso il mare, caratterizzata da terreno ricco di argille bianche miste a flysch calcareo marnoso. Il clima mediterraneo, temperato da frequenti brezze marine, facilita la coltivazione biologica in vigna, pratica congeniale per preservare il carattere autentico del terroir della collina di Grattamacco. La vinificazione si è svolta per un terzo in barriques e per la parte restante in vasche d'acciaio. L'affinamento è durato 6 mesi con frequenti bâtonnage delle fecce nobili e l'imbottigliamento è avvenuto nel mese di giugno 2024.

**Daide Torchio**, *Winemaker*

**Luca Marrone**, *Chief Winemaker*



## UVAGGIO

100% Vermentino

## COLORE

Giallo paglierino

## ALCOOL

14%

Grattamacco