

# GRATTAMACCO

---

*CON QUEST'ANNATA INIZIA LA VERA  
MATURITÀ DEI VINI DI GRATTAMACCO IN  
CUI SI CONSOLIDA IL CONNUBIO TRA I TRE  
VITIGNI CLASSICI CHE FORMANO IL SUO  
AUTENTICO CARATTERE*

## IL CLIMA

L'andamento climatico della stagione 1995 è stato caratterizzato fin dall'inizio da un tardo germogliamento che di conseguenza ha poi influenzato i tempi della fioritura. L'inizio dell'estate è stato più freddo della media, ma in seguito improvvisamente vi è stato un brusco aumento di temperature molto calde che si protratto fino all'inizio di agosto. Il resto dell'estate ha visto piogge intermittenti con calo di temperature e giornate più miti che si sono mantenute per tutto il mese di settembre. Il clima gradevole ha permesso una maturazione fenolica ottimale delle uve.

## VINIFICAZIONE

Vino prodotto da una vigna di 10 ettari posta a 100 metri sul livello del mare. I terreni presenti sono arenarie calcarifere, argille miste a flysch calcareo marnoso e argille calcaree, mentre il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto varia da 4500 a 6000 ceppi per ettaro con una resa di circa 70 quintali. La potatura viene effettuata a cordone speronato e guyot semplice, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 10 anni. La vinificazione inizia con la fermentazione alcolica in tinelli di legno tronco conici aperti mentre la fermentazione malolattica avviene in barrique. L'invecchiamento prosegue per 18 mesi in barrique di primo e di secondo passaggio. Affinamento minimo di 12 mesi in bottiglia.

**Luca Marrone**, *Chief Winemaker*



## UVAGGIO

65% Cabernet Sauvignon  
20% Merlot  
15% Sangiovese

## COLORE

Rosso rubino brillante

## ALCOOL

12,5%