

GRATTAMACCO

*UN'ANNATA ORMAI DI ALTRI TEMPI E
SAPORI CHE ESPRIME LA GIOVANE PUREZZA
DEL TERROIR DI GRATTAMACCO*

IL CLIMA

L'andamento climatico del 1991 è stato buono, con periodi alterni specialmente sul piano termico. La stagione primaverile è stata un po' fresca e mediamente piovigginosa, ma non nociva e la fioritura della vite si è manifestata buona ma non abbondante. Durante l'estate secca si sono succedute giornate con temperature elevate e altre con temperature anche piuttosto basse. Lo sviluppo della vegetazione è stato graduale così come la maturazione delle uve. La vendemmia si è concentrata nell'ultima settimana di Settembre. L'uva era ricca di sapore e sana. Notevole lo spessore delle bucce e il corredo tannico.

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

50% Sangiovese
50% Cabernet Sauvignon

COLORE

Rosso rubino brillante

ALCOOL

12,5%