

2008 **BOLGHERI SUPERIORE DOC**

---

# GRATTAMACCO

---

*ANNATA DAI SAPORI ANTICHI, CON UN  
ANDAMENTO CLIMATICO DEI “VECCHI  
TEMPI” SEMPRE PIÙ RARO, IN CUI  
FRESCHEZZA ED ELEGANZA REGALANO  
EMOZIONI E NOSTALGIA*

## IL CLIMA

Una stagione, la 2008, inaugurata da un inverno fresco e piovoso, ma durante il quale il germogliamento è avvenuto secondo i tempi previsti. Le piogge primaverili durante la fioritura hanno ritardato l'allegagione e quindi ridotto il raccolto finale. L'estate è stata caratterizzata da un caldo intenso, con precipitazioni quasi assenti durante i primi dieci giorni di settembre. Tuttavia, l'invaiaura e la maturazione sono procedute secondo la norma, con notti fresche, funzionali ad un corretto sviluppo degli aromi e della pigmentazione.

## 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 20 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

14%

---

**Grattamacco**