

GRATTAMACCO

*UNA DELLE VENDEMMIE PIÙ LUNGHE
NELLA STORIA DI GRATTAMACCO,
CHE TROVA SINTONIA NELL'AMPIEZZA
E PROFONDITÀ DEI SUOI VINI*

IL CLIMA

L'inverno e la primavera sono stati freschi e piovosi, ma il germogliamento è avvenuto nel corretto periodo. Il mese di maggio, è stato secco, ma a giugno sono tornate le piogge, che, fortunatamente, non hanno influito negativamente sullo sviluppo della vite e sulla fioritura. L'estate è stata soleggiata, quasi senza piogge e per lo più caratterizzata da temperature superiori alla media, che hanno favorito la maturazione precoce del Merlot e del Sangiovese. La vendemmia è iniziata negli ultimi giorni di agosto.

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%