

GRATTAMACCO

*UNA DELLE ANNATE PIÙ SODDISFACENTI
CON UN RISULTATO PER NULLA SCONTATO
SULLA QUALITÀ E QUANTITÀ DELLE UVE,
GRAZIE AL LAVORO PREGEVOLE DEI VIGNAIOLI
FATTO DI ESPERIENZA E SENSIBILITÀ.*

IL CLIMA

L'anno si è aperto con un inverno un po' rigido, culminato con una nevicata a febbraio, eventi piuttosto raro in questa zona. Le moderate piogge primaverili dei mesi di aprile e maggio hanno favorito una fioritura e un'allegagione da manuale. L'estate è stata calda e secca, con temperature spesso superiori alla media, ma, successivamente, le piogge tra agosto e settembre e un brusco calo delle temperature minime hanno ripristinato le condizioni ottimali per la maturazione.

VINIFICAZIONE

Grattamacco è prodotto da vigne poste tra i 100 e i 200 m. sul livello del mare, il cui terreno è caratterizzato da argille bianche miste a flysch calcareo marnoso e arenarie quarzose e calcarifere. Il clima mediterraneo è temperato da frequenti brezze marine. La viticoltura, fondata su metodi e principi totalmente rispettosi per l'ambiente, permette uno spontaneo equilibrio produttivo con basse rese per ettaro. Le uve sono raccolte a mano ed attentamente selezionate da vigneti con un'età media di 22 anni. La fermentazione si è svolta in tinelli di rovere aperti, con gentili e ripetute follature manuali, consentendo lunghe macerazioni ed un rilascio lento dei soli tannini nobili. Il vino è stato affinato per 18 mesi in barriques e successivi 12 mesi in bottiglia.

Luca Marrone, *Chief Winemaker*



UVAGGIO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Sangiovese

COLORE

Rosso rubino brillante

ALCOOL

14%