

2013 **BOLGHERI SUPERIORE DOC**

---

# GRATTAMACCO

---

*UNA DELLE ANNATE IN CUI LA FRESCHEZZA  
E L'ELEGANZA SAPIDA DEL TERROIR DI  
GRATTAMACCO SI ESALTANO AL MEGLIO CON  
IL SUO TIPICO CARATTERE MEDITERRANEO.*

## IL CLIMA

La vendemmia del 2013 ha visto condizioni ideali per una vendemmia di altri tempi, con dei ritmi di raccolta più lenti del solito e con uve completamente sane dal “sapore antico” e un alto potenziale aromatico, con bucce croccanti e vinaccioli ben maturi, un grande corredo acidico e una buona concentrazione zuccherina. La vendemmia è iniziata l'11 settembre con i primi Merlot e si è prolungata fino a venerdì 4 ottobre con gli ultimi Cabernet, giusto in tempo per evitare le piogge copiose dei giorni successivi.

## 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 23 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 ed imbottigliato nel mese di luglio 2015.

**Luca Marrone**, *Chief Winemaker*



## UVAGGIO

65% Cabernet Sauvignon  
20% Merlot  
15% Sangiovese

## COLORE

Rosso rubino brillante

## ALCOOL

14%

---

**Grattamacco**