

# GRATTAMACCO

---

*UN'ANNATA PIUTTOSTO CALORICA  
IN CUI SPICCANO COMUNQUE LA SAPIDITÀ E LA  
DOLCEZZA TANNICA TIPICHE DI QUESTO VINO.  
SI DISTINGUONO NOTE BALSAMICHE DI MACCHIA  
MEDITERRANEA E SENTORI VEGETALI DI BUONA  
MATURITÀ. LA MATRICE ESTRATTIVA IMPORTANTE  
DONA LUNGHEZZA E PROFONDITÀ AL GUSTO.*

## IL CLIMA

La vendemmia 2017 sarà sicuramente ricordata come la più precoce di sempre, iniziata coi primi Merlot il 17 Agosto e terminata il 21 Settembre con gli ultimi Cabernet Sauvignon. Un aiuto provvidenziale per la maturazione delle uve è arrivato grazie alle piogge cadute durante la prima metà di settembre che hanno permesso di rallentare la vendemmia e raccogliere con calma le uve rimaste.

## 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 25 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 agosto 2019.

**Davide Torchio**, *Enologo*

**Luca Marrone**, *Chief Winemaker*



## UVAGGIO

65% Cabernet Sauvignon  
20% Merlot  
15% Sangiovese

## COLORE

Rosso rubino brillante

## ALCOOL

14,5%