

GRATTAMACCO

IL CARATTERE ELEGANTE DI QUEST'ANNATA TRASPARE NELLA SUA VIVACE INTENSITÀ AROMATICA, DISTINTA DA TIPICHE NOTE FRUTTATE E SPEZIATE MEDITERRANEE. LA LENTA MATURAZIONE DELLE UVE HA DONATO TANNINI GENTILI E RAFFINATI, I QUALI, BEN BILANCIATI DALLA TIPICA SAPIDITÀ, FAVORISCONO UNA LUNGA E PIACEVOLE PERSISTENZA.

IL CLIMA

La 2018 è stata senza dubbio un'annata in cui la cura e l'attenzione in vigna hanno fatto la differenza, sia per la quantità che per la qualità delle uve. A luglio e agosto il clima è stato piuttosto asciutto, con piogge scarse e temperature elevate. La riserva idrica accumulata in primavera ha permesso ai vigneti di affrontare l'estate senza subire alcun tipo di stress. La vendemmia si è svolta lentamente, durante il mese di settembre e fino al 3 ottobre. La perfetta maturazione delle uve raccolte nell'ultima settimana di settembre, grazie ad un cielo limpido e soleggiato con venti favorevoli, hanno regalato struttura e lunghezza al vino.

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 flosch 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 giugno 2020.

Davide Torchio, *Enologo*

Luca Marrone, *Chief Winemaker*



UVAGGIO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Sangiovese

COLORE

Rosso rubino brillante

ALCOOL

14,5%