

GRATTAMACCO

ANNATA DI GRANDE CARATTERE E RICCHEZZA, IN CUI LA STRUTTURA POSSENTE DEL VINO È BEN BILANCIATA DALLA FRESCHEZZA ACIDA E DALL'EQUILIBRIO TANNICO. ESTREMA PERSISTENZA E VERTICALITÀ SONO PRELUDIO DI UNA SPICCATA LONGEVITÀ. L'ARMONIA DELLA COMPLESSITÀ AROMATICA RISPECCHIA LA NATURA GENEROSA ED AVVOLGENTE DI QUESTO MILLESIMO.

IL CLIMA

Il clima estivo caratterizzato da intensi picchi di calore è stato bilanciato dalle piogge importanti di fine luglio che hanno ripristinato condizioni ottimali per l'invasatura delle uve. Alle piogge di fine agosto-inizio settembre è seguito un clima ventilato e soleggiato con buone escursioni termiche che ha accelerato le maturazioni. La vendemmia è iniziata il 3 settembre coi primi Merlot ed è proseguita a metà mese col Sangiovese. Dopo la pausa ristoratrice delle piogge cadute il 21-22 settembre, la raccolta dei Cabernet è proseguita fino al 4 ottobre.

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 ottobre 2021.

Davide Torchio, *Enologo*

Luca Marrone, *Chief Winemaker*



UVAGGIO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Sangiovese

COLORE

Rosso rubino brillante

ALCOOL

14,5%