

GRATTAMACCO

ANNATA DI GRANDE GENEROSITÀ E BUONA FRESCHEZZA. L'IMPATTO OLFATTIVO È INTENSO CON VIVACI NOTE FRUTTATE, ACCOMPAGNATE DA NETTI SENTORI BALSAMICI E DI MACCHIA MEDITERRANEA. AL GUSTO SI SVILUPPA IN UNA EQUILIBRATA FUSIONE TRA L'AMPIA MINERALITÀ ESTRATTIVA E LA TRAMA TANNICA VOLUMINOSA ED AVVOLGENTE. CHIUDE CON NOTEVOLE FRESCHEZZA CHE PRESAGISCE LUNGA VITA.

IL CLIMA

Le piogge di fine agosto hanno dato respiro alle uve per una maturazione più lenta ed equilibrata. Un clima mite, con intensa luminosità e buone escursioni termiche ha accompagnato l'inizio della raccolta del Merlot e del Sangiovese. Le maturazioni di tutti i vitigni sono state veloci e molto ravvicinate. La vendemmia si è concentrata nella raccolta di tutto il resto delle uve nella seconda decade del mese, ed è terminata il 22 settembre, schivando le copiose piogge 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 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 2022.

Davide Torchio, *Enologo*

Luca Marrone, *Chief Winemaker*



UVAGGIO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Sangiovese

COLORE

Rosso rubino brillante

ALCOOL

14,5%