

2019 **BOLGHERI DOC VERMENTINO**

GRATTAMACCO BIANCO

*UN'ANNATA CARATTERIZZATA DA UNA
SPICCATA MINERALITÀ E DALL'EQUILIBRATA
COMBINAZIONE TRA DOLCEZZA AROMATICA
E SAPIDITÀ ESTRATTIVA BEN SOSTENUTA DA
UNA DENSA E AVVOLGENTE CONSISTENZA.*

IL CLIMA

Le piogge intense di fine luglio sono riuscite a bilanciare il clima estivo caratterizzato da intensi picchi di caldo, ripristinando condizioni ottimali per la maturazione delle uve. Le precipitazioni di fine agosto sono state accompagnate da un clima soleggiato e ventilato con favorevoli escursioni termiche, le quali hanno stimolato una corretta maturazione e doratura delle bucce.

VINIFICAZIONE

Grattamacco bianco è prodotto dalle vigne di Vermentino più vecchie di Bolgheri, di cui la più longeva conta 36 anni di storia, situate a 100m slm su una terrazza naturale affacciata verso il mare, caratterizzata da terreno ricco di argille bianche miste a flysch calcareo marnoso. Il clima mediterraneo, temperato da frequenti brezze marine, facilita la coltivazione biologica in vigna, pratica congeniale per preservare il carattere autentico del terroir della collina di Grattamacco. La vinificazione si è svolta per un terzo in barriques e per la parte restante in vasche d'acciaio. L'affinamento è durato 6 mesi con frequenti bâtonnage delle fecce nobili e l'imbottigliamento è avvenuto il 12 maggio 2020.

Davide Torchio, *Enologo*

Luca Marrone, *Chief Winemaker*



UVAGGIO

100% Vermentino

COLORE

Giallo paglierino

ALCOOL

14,5%

Grattamacco