

GRATTAMACCO BIANCO

ANNATA DI PREGEVOLE COMPLESSITÀ AROMATICA E PROFONDITÀ GUSTATIVA, NELLA QUALE SI FONDONO CON ELEGANZA I CARATTERI FONDAMENTALI DELLA STORIA DI QUESTO VINO: MINERALITÀ SALINA E RIGOROSA FRESCHEZZA, GARBATA CREMOSITÀ E NOTEVOLE LONGEVITÀ.

IL CLIMA

Dopo le piogge abbondanti di giugno, l'estate ha visto un clima estivo piuttosto secco. Finalmente a fine agosto sono arrivate le piogge che hanno dato respiro alle uve per una maturazione più lenta ed equilibrata. Dopo le piogge il caldo estivo con forte luminosità è stato presente fino al 20 settembre. Le maturazioni delle varie parcelle di Vermentino sono state veloci e molto ravvicinate. La vendemmia si è concentrata nella seconda decade del mese, scampando alle copiose piogge dei giorni successivi. L'andamento climatico fortemente mediterraneo del periodo estivo ha facilitato la progressiva maturazione del Vermentino che molto si presta ad un clima caldo e asciutto. Ciò ha favorito una importante concentrazione dei sali e degli zuccheri nelle uve.

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 28 giugno 2021.

Davide Torchio, *Enologo*

Luca Marrone, *Chief Winemaker*



UVAGGIO

100% Vermentino

COLORE

Giallo paglierino

ALCOOL

14,5%