

2021 BOLGHERI DOC VERMENTINO

GRATTAMACCO BIANCO

*ANNATA DI PREGEVOLE FRESCHEZZA
ED EQUILIBRIO TRA DOLCEZZA AROMATICA
E SAPIDITÀ ESTRATTIVA.*

IL CLIMA

Il clima soleggiato della prima metà di settembre ha favorito un'ottima maturazione dei Vermentini, con buona concentrazione e notevoli sensazioni sapide. La vendemmia si è svolta speditamente nella seconda decade del mese dal 9 al 13 settembre.

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 l'8 giugno 2022.

Daide Torchio, *Enologo*

Luca Marrone, *Chief Winemaker*



UVAGGIO

100% Vermentino

COLORE

Giallo paglierino

ALCOOL

14%

Grattamacco