

2022 BOLGHERI DOC VERMENTINO

GRATTAMACCO BIANCO

*IL GRATTAMACCO BIANCO 2022 PRESENTA
UNA DECISA INTENSITÀ AROMATICA,
COERENTE CON LA FRESCHEZZA E LA
DENSITÀ GUSTATIVA DI QUESTO MILLESIMO,
IN CUI LE TIPICHE NOTE SALINE SI
SOVRAPPONGONO IN PROGRESSIONE CON
LA SUA FRAGRANTE DOLCEZZA ESPRESSIVA.*

IL CLIMA

Annata in cui ad un primo periodo dettato dalla siccità di inizio estate si è succeduta una fase in cui le uve hanno recuperato maggiore integrità e maturazioni più bilanciate grazie alle piogge abbondanti di fine agosto. La vendemmia del Vermentino si è svolta durante la prima metà di settembre. Le giornate soleggiate e il clima ventilato hanno favorito concentrazione aromatica e complessità estrattiva delle 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 100 m 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 1° giugno 2023.

Daide Torchio, *Winemaker*

Luca Marrone, *Chief Winemaker*



UVAGGIO

100% Vermentino

COLORE

Giallo paglierino

ALCOOL

14%

Grattamacco