

GRATTAMACCO BIANCO

LA VENDEMMIA MOLTO GENEROSA HA REGALATO SAPORI E PROFUMI RICCHI DI FRESCHEZZA E FRAGRANZA PER IL GRATTAMACCO BIANCO 2024, CHE BEN ESALTANO IL SUO INCONFONDIBILE CARATTERE SALINO.

IL CLIMA

Le intense piogge primaverili hanno permesso poi alle uve di ben sopportare il clima caldo e siccitoso dell'estate. Ulteriori piogge durante la seconda metà di settembre hanno poi sostenuto maturazione e freschezza delle uve. La vendemmia del Vermentino è iniziata il 5 settembre e si è conclusa il 28 settembre. L'annata ha favorito la maturazione graduale e armoniosa delle uve, valorizzandone freschezza e mineralità. Ne è derivato un Bianco di grande scorrevolezza e agilità, di spiccato equilibrio gustativo e ricco di richiami ai suoi tipici profumi mediterranei.

VINIFICAZIONE

Grattamacco Bianco è prodotto dalle vigne di Vermentino più vecchie di Bolgheri, di cui la più longeva conta 40 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 tonneaux e per la parte restante in tini di acciaio. L'affinamento è durato 6 mesi con frequenti bâtonnage delle fecce nobili e l'imbottigliamento è avvenuto nel mese di giugno 2025.

Davide Torchio, Winemaker

Luca Marrone, Chief Winemaker



UVAGGIO

100% Vermentino

COLORE

Giallo paglierino

ALCOOL

14%