

2006 BOLGHERI SUPERIORE DOC

GRATTAMACCO

IL 2006 RAPPRESENTA PER GRATTAMACCO LA PRIMA VERA ANNATA DI UNA NUOVA CLASSICITÀ BOLGHERESE DEGLI ANNI 2000, UN CUI LA RICCHEZZA DONATA DA LUCE E TEPORE TROVA LA SUA PIENA ARMONIA.

IL CLIMA

L'andamento stagionale della vendemmia 2006 è stato molto regolare. Dopo un inverno piuttosto rigido e piovoso, si è avuta una primavera calda e soleggiata. Lo sviluppo vegetativo è proceduto con regolarità e la fioritura è avvenuta in ritardo tra la fine di maggio e i principi di giugno. L'allegagione è stata buona, grazie alla scarsa piovosità dei mesi di giugno e luglio, mentre l'assenza di apporto idrico del mese di agosto non ha pregiudicato un'ottima invaiatura. Temperature mai torride hanno consentito la conservazione delle riserve idriche necessarie ad uno sviluppo ottimale del potenziale aromatico e produttivo.

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da una vigna di 10 ettari posta a 100 metri sul livello del mare. I terreni presenti sono arenarie calcarifere, argille miste a flysch calcareo marnoso e argille calcaree, mentre il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto varia da 4500 a 6000 ceppi per ettaro con una resa di circa 70 quintali. La potatura viene effettuata a cordone speronato e guyot semplice, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 20 anni. La vinificazione inizia con la fermentazione alcolica in tinelli di legno tronco conici aperti mentre la fermentazione malolattica avviene in barrique. L'invecchiamento prosegue per 18 mesi in barrique di primo e di secondo passaggio. Affinamento minimo di 12 mesi in bottiglia.

Luca Marrone, Chief Winemaker



UVAGGIO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Sangiovese

COLORE

Rosso rubino brillante

ALCOOL

13,5%

Grattamacco