

GRATTAMACCO

*ANNATA CHE SI È DIMOSTRATA RICCA E
GENEROSA CON CHI HA AVUTO IL CORAGGIO
E LA PAZIENZA DI ATTENDERE LA PIENA
ED INTEGRA MATURITÀ CHE SI RIVELA IN
UNA DELLE ESPRESSIONI PIÙ COMPLETE
DI GRATTAMACCO.*

IL CLIMA

Nonostante l'annata sia stata caratterizzata da un clima piuttosto secco la stagione estiva è stata mitigata da opportune piogge alla fine di luglio. La vendemmia è iniziata il 25 agosto e si è protratta fino al 30 settembre. Le piogge abbondanti di metà settembre hanno dato respiro alle varietà più tardive garantendo una perfetta maturazione.

VINIFICAZIONE

Grattamacco è prodotto da vigne poste tra i 100 e i 200 m. sul livello del mare, il cui terreno è caratterizzato da argille bianche miste a flysch calcareo marnoso e arenarie quarzose e calcarifere. Il clima mediterraneo è temperato da frequenti brezze marine. La viticoltura, fondata su metodi e principi totalmente rispettosi per l'ambiente, permette uno spontaneo equilibrio produttivo con basse rese per ettaro. Le uve sono raccolte a mano ed attentamente selezionate da vigneti con un'età media di 25 anni. La fermentazione si è svolta in tinelli di rovere aperti, con gentili e ripetute follature manuali, consentendo lunghe macerazioni ed un rilascio lento dei soli tannini nobili. Il vino è stato affinato per 18 mesi in barriques ed imbottigliato nel mese di ottobre 2018.

Davide Torchio, *Enologo*

Luca Marrone, *Chief Winemaker*



UVAGGIO

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
15% Sangiovese

COLORE

Rosso rubino brillante

ALCOOL

14,5%