

# GRATTAMACCO

---

*L'AMPIEZZA AROMATICA E LA RICCHEZZA ESTRATTIVA BEN RIVELANO IL CARATTERE GENEROSO DI QUESTA ANNATA, IN CUI LA STRUTTURA ENERGICA DEL VINO TROVA EQUILIBRIO NELLA FRESCHEZZA ACIDA E NEL TANNINO AVVOLGENTE. ESTREMA PERSISTENZA E PRONUNCIATA SAPIDITÀ SI ACCOMPAGNANO IN PROGRESSIONE E DENOTANO UN GRATTAMACCO DI SPICCATÀ VITALITÀ ED ENERGIA.*

## IL CLIMA

Dopo una primavera piuttosto umida e un'estate calda e siccitosa, il clima soleggiato della prima metà di settembre ha favorito la maturazione bilanciata delle uve, con buona concentrazione e ottime bucce e sensazioni tanniche di eccellente consistenza. La vendemmia delle uve per il Grattamacco è iniziata a fine agosto e terminata il 28 settembre.

## 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 agosto 2023.

**Daide Torchio**, *Winemaker*

**Luca Marrone**, *Chief Winemaker*



## UVAGGIO

65% Cabernet Sauvignon  
20% Merlot  
15% Sangiovese

## COLORE

Rosso rubino brillante

## ALCOOL

14,5%