

# Grattamacco



Annata : 2020

**BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC**

## Grattamacco

### Annata 2020 - Il clima

Le piogge di fine agosto hanno dato respiro alle uve per una maturazione più lenta ed equilibrata. Un clima mite, con intensa luminosità e buone escursioni termiche ha accompagnato l'inizio della raccolta del Merlot e del Sangiovese. Le maturazioni di tutti i vitigni sono state veloci e molto ravvicinate. La vendemmia si è concentrata nella raccolta di tutto il resto delle uve nella seconda decade del mese, ed è terminata il 22 settembre, schivando le copiose piogge dei giorni successivi.

### DEGUSTAZIONE

"L'impatto olfattivo è intenso con vivaci note fruttate, accompagnate da netti sentori balsamici e di macchia mediterranea. Al gusto si sviluppa in una equilibrata fusione tra l'ampia mineralità estrattiva e la trama tannica voluminosa ed avvolgente. Chiude con notevole freschezza che presagisce lunga vita." Luca Marrone, Enologo

### VINIFICAZIONE

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 spontanea avviene 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 2022.



### COLORE

**Rosso rubino brillante**

### ALCOOL

**14%**

### UVAGGIO

**65% Cabernet**

**Sauvignon**

**20% Merlot**

**15% Sangiovese**