

Grattamacco



Annata : 2021

BOLGHERI ROSSO DOC

Bolgheri Rosso

Annata 2021 - Il clima

La vendemmia è iniziata il 20 agosto con i primi Merlot ed è proseguita precocemente fino alla prima settimana di settembre, per preservare freschezza e scongiurare alte gradazioni alcoliche. Il clima soleggiato della prima metà di settembre ha favorito la maturazione bilanciata dei Cabernet, con buona concentrazione e ottime bucce e sensazioni tanniche di eccellente consistenza. La vendemmia dei Cabernet è proseguita speditamente nella seconda decade del mese ed è terminata il 28 settembre con i Petit Verdot e i Cabernet Franc.

DEGUSTAZIONE

"Il Bolgheri Rosso 2021 si caratterizza per una forte classicità nelle sue espressioni tipiche balsamiche e fruttate, accompagnate da un notevole equilibrio di consistenza e persistenza gustativa." Luca Marrone, enologo

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da vigne poste da 100 a 200 metri sul livello del mare con terreni caratterizzati da arenarie quarzose, argille miste a flysch calcareo marnoso e sabbie rosse. Il clima è di tipo mediterraneo temperato con frequenti brezze marine. Una viticoltura basata su metodi e principi totalmente rispettosi dell'ambiente permette una spontanea produzione delle uve mai eccessiva, ragione essenziale per garantire l'espressione autentica del terroir di origine. L'uva viene raccolta manualmente in vigneti con un'età media di 24 anni. La fermentazione si è svolta in tini di acciaio e l'affinamento è proseguito per 8 mesi in barrique. Vino imbottigliato nel mese di agosto 2022.



COLORE

Rosso rubino

ALCOOL

14%

UVAGGIO

30% Cabernet

Sauvignon

30% Merlot

25% Cabernet Franc

10% sangiovese

5% petit verdot