

# Grattamacco



Annata : 2019

BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC

## Grattamacco

### Annata 2019 - Il clima

Il clima estivo caratterizzato da intensi picchi di calore è stato bilanciato dalle piogge importanti di fine luglio che hanno ripristinato condizioni ottimali per l'invasatura delle uve. Alle piogge di fine agosto-inizio settembre è seguito un clima ventilato e soleggiato con buone escursioni termiche che ha accelerato le maturazioni. La vendemmia è iniziata il 3 settembre coi primi Merlot ed è proseguita a metà mese col Sangiovese. Annata di grande carattere e ricchezza, in cui la struttura possente del vino è ben bilanciata dalla freschezza acida e dall'equilibrio tannico.

#### DEGUSTAZIONE

"Estrema persistenza e verticalità sono preludio di una spiccata longevità. L'armonia della complessità aromatica rispecchia la natura generosa ed avvolgente di questo millesimo."

Luca Marrone, enologo

#### VINIFICAZIONE

Il vino è prodotto da vigne poste tra 100 e 200 m sul livello del mare, il cui terreno è caratterizzato da arenarie calcarifere e argille bianche miste a flysch calcareo marnoso. Il clima è di tipo mediterraneo, 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 spontanea avviene in tinelli di rovere tronco conici aperti, volume di 700 litri, con gentili e ripetute follature manuali, consentendo lunghe macerazioni ed un rilascio lento di tannini nobili e completamente maturi. Il vino è stato affinato per 18 mesi in barriques ed imbottigliato nel mese di ottobre 2021.



#### COLORE

**Rosso rubino brillante**

#### ALCOOL

**14.5%**

#### UVAGGIO

**65% Cabernet**

**Sauvignon**

**20% Merlot**

**15% Sangiovese**

JAMES SUCKLING

**95** /100

WINE SPECTATOR

**97** /100

WINE ADVOCATE

**97** /100