
GROTTAIA VERMENTINO 2018

I.G.T. TOSCANA VERMENTINO



CACCIA
AL PIANO
1868

BOLGHERI

VERMENTINO



GROTTAIA VERMENTINO

2018

I.G.T. TOSCANA VERMENTINO

UVAGGIO: Vermentino 85%. Sauvignon Blanc 15%.

IL CLIMA: l'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno dinamico che nel mese di febbraio ha registrato temperature sotto lo zero per diversi giorni. La primavera è stata contraddistinta da abbondanti precipitazioni che hanno reso difficile stare al passo con la crescita esplosiva delle viti oltre all'alto rischio di malattia. Le condizioni climatiche sono decisamente migliorate nei mesi estivi, con temperature nella media e ottime escursioni termiche tra giorno e notte che hanno portato ad un inizio di vendemmia regolare per i vigneti di Caccia al Piano 1868.

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte a mano in piccole cassette da 12 kg, sono state poste integre in pressa dove hanno subito una spremitura soffice. Il mosto ottenuto, trasferito in acciaio inox, ha svolto la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 12 - 14 °C per due settimane. Infine, il vino è stato affinato sui propri lieviti per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento, che avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

NOTE DESCRITTIVE: Di colore giallo paglierino con rapidi riflessi verdognoli si presenta fresco al naso con note fruttate che evolvono in raffinate note di pesca gialla e piacevoli aroma floreali. Al palato è fresco e fruttato con la mineralità tipica del vitigno, che gli conferisce sapidità e persistenza. Ideale con piatti di pesce, crostacei e carni bianche delicate.

FORMATI: Bottiglia 750 ml.

BLEND: Vermentino 85%. Sauvignon Blanc 15%.

WEATHER: *The 2018 winter was a severe one, with February bringing multiple days of sub-zero temperatures. Spring was marked by substantial rains, which made it challenging to keep up with explosive vine growth and with the high risks of fungal infection. Summer brought relief, with average temperatures and good day-night temperature differentials, all of which contributed to a normal harvest in the vineyards of Caccia al Piano 1868.*

VINIFICATION: *The grapes were picked by hand and placed in 12kg boxes, then the whole clusters were gently pressed. The must was moved to stainless steel tanks where fermentation proceeded for two weeks at a controlled temperature of 12-14°C. Maturation sur lie followed for several months before bottling, which takes place in the spring after harvest.*

SENSORY PROFILE: *Straw yellow with greenish highlights. The nose opens on intense fruit notes that move towards elegant hints of yellow-fleshed peach followed by floral impressions. The palate is zesty and fruit-rich, and a minerality, classic to the variety, that gives the wine its full flavours and impressive length. Ideal with fish, shellfish, veal, and poultry.*

AVAILABILITY: Standard 0.75l bottle.