
GROTTAIA 2018

I.G.T. TOSCANA ROSSO



CACCIA
AL PIANO
1868

BOLGHERI

GROTTAIA 2018

I.G.T. TOSCANA ROSSO



UVAGGIO: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

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 sono state raccolte a mano e poste in cassette da 12 kg, con raccolta separata per varietà ed appezzamento. Un'attenta selezione delle uve ha preceduto la diraspatura, cui ha seguito la fase di macerazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. In questa fase ha avuto inizio la fermentazione alcolica, protrattasi per circa due settimane, seguita dalla svinatura e dalla fermentazione malolattica. L'affinamento si è svolto esclusivamente in serbatoi di acciaio inox.

NOTE DESCRITTIVE: Il colore rosso rubino brillante annuncia un vino schietto e piacevole. L'aroma è fresco e fruttato con intense fragranze di frutti rossi, accompagnate da una leggera nota vegetale. Il palato, scorrevole e dalla struttura fragrante, è caratterizzato da un leggero tannino che ne sottolinea la piacevole gioventù.

FORMATI: Bottiglia 750 ml

REBSORTEN: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

KLIMA: *charakteristisch für den Jahrgang 2018 war ein sehr wechselhafter Winter, im Monat Februar wurden sogar tagelang Temperaturen unter dem Gefrierpunkt gemessen. Das Frühjahr zeichnete sich durch ergiebige Niederschläge aus, die es erschwerten, mit dem explosionsartigen Wachstum der Reben sowie dem Krankheitsrisiko Schritt zu halten. Während der Sommermonate verbesserten sich die klimatischen Bedingungen deutlich bei durchschnittlichen Temperaturen und optimalen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die zu einem regulären Lesebeginn in den Weinbergen von Caccia al Piano 1868 führten.*

VINIFIKATION: *Die Trauben der beiden Rebsorten wurden separat nach Sorte und Parzelle von Hand in 12-kg-Kisten gelesen. Auf eine sorgfältige Selektion der Trauben vor dem Entrappen folgte die Mazerationsphase in Edelstahlbehältern mit Temperaturkontrolle. In dieser Phase begann die alkoholische Gärung, die circa zwei Wochen dauerte, gefolgt vom Abstich und der malolaktischen Gärung. Der Ausbau erfolgte ausschließlich in Edelstahlbehältern.*

NOTIZEN ZUM WEIN: *Brillante rubinrote Farbe als Charakteristikum eines ehrlichen und vorzüglichen Weins. Das Aroma ist frisch und fruchtig mit intensiven Aromen roter Früchte, gepaart mit einer schwachen vegetalen Note. Am Gaumen geschmeidig und von zarter Struktur besticht er durch sein feines Tannin, das die angenehme Jugendlichkeit unterstreicht.*

FLASCHENGRÖSSEN: 750 ml