
GROTTAIA ROSATO 2018

I.G.T. TOSCANA ROSATO



CACCIA
AL PIANO
1868

BOLGHERI



GROTTAIA ROSATO 2018

I.G.T. TOSCANA ROSATO

UVAGGIO: Syrah 70%, Petit Verdot 30%

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 due varietà utilizzate sono state raccolte e vinificate separatamente. Dopo la diraspatura si è passati ad una breve macerazione pellicolare di circa 10-16 ore a bassa temperatura per permettere la massima estrazione dei precursori aromatici. Si è proceduto in seguito a una pigiatura soffice delle uve. Dopo la pressatura il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 16° per circa due settimane. In seguito, il vino è stato affinato sui propri lieviti per 3 mesi e successivamente, in primavera, messo in bottiglia.

NOTE DESCRITTIVE: Il colore è un rosa brillante, accattivante. Al naso si apre con intriganti profumi floreali. Al palato risulta fresco ed equilibrato, sapido, delicatamente fruttato. Ottimo per accompagnare antipasti a base di pesce o di verdure, primi piatti di pesce, frutti di mare e crostacei.

FORMATI: Bottiglia 750 ml.

BLEND: Syrah 70%, Petit Verdot 30%

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 two grape varieties were harvested and fermented separately. The grapes were de-stemmed then given a brief, 10-16-hour maceration on the skins at low temperatures to maximise extraction of aromatic precursors. The juice is then gently pressed off and is fermented at 16°C in stainless-steel tanks for two weeks. The wine then matures sur lie for 3 months, and is bottled in the spring.*

SENSORY PROFILE: *The wine appears a luminous, come-hither pink. The nose opens to an intriguing florality, while the palate is crisp, refreshing, and well-balanced, with delicate fruit fragrances. It is ideal when partnered with fish or vegetables, shellfish and seafood in general.*

AVAILABILITY: Standard 0.75l bottle.