
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.

REBSORTEN: Syrah 70%, Petit Verdot 30%

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 beiden Rebsorten wurden separat gelesen und vinifiziert. Auf das Entrappen folgte eine kurze Hülsenmischung von circa 10-16 Stunden bei niedriger Temperatur, um eine maximale Extraktion der Aromavorläufer zu ermöglichen. Weiter ging es mit einer sanften Pressung der Trauben, und danach wurde der Most für die Alkoholgärung bei einer kontrollierten Temperatur von 6° C für zwei Wochen in Edelstahlbehälter gefüllt. Anschließend wurde der Wein 3 Monate auf den Hefen verfeinert und im folgenden Frühjahr abgefüllt.

NOTIZEN ZUM WEIN: Faszinierende, brillante Roséfarbe. In der Nase öffnen sich betörend blumige Bukettnoten. Am Gaumen zeigt er sich frisch und ausgewogen, würzig und zart fruchtig. Ein hervorragender Begleiter zu Antipasti auf Fisch- oder Gemüse-Basis, Vorgeglichen mit Fisch, Meeresfrüchten und Schalentieren.

FLASCHENGRÖSSEN: 750 ml.