



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



GROTTAIA

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VERMENTINO

2021

UVAGGIO
100% Vermentino

ANNATA

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno moderatamente piovoso con un andamento delle temperature piuttosto elevate, almeno nelle massime rispetto alle media stagionali, che ha quindi portato ad un anticipo del germogliamento. La primavera ci ha regalato qualche sporadico giorno di pioggia tra aprile ed inizio maggio, pioggia che ricomparirà solo in settembre. L'estate è stata dunque calda ed asciutta, cosa che ha permesso un'ottima salubrità dell'ecosistema vigneto ed una vendemmia anticipata di grande qualità.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano in piccole cassette da 15 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.

MATURAZIONE

Infine, il vino è stato affinato sui propri lieviti per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento, che avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C