



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



GROTTAIA

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSATO

2021

UVAGGIO
50% Syrah
50% Merlot

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 due varietà vengono vendemmiate a mano in piccole casse da 15 Kg in epoche diverse al fine di raggiungere la maturazione fenolica desiderata in funzione dell'andamento stagionale. La vinificazione è parcellare, per il Merlot viene eseguita una pressatura soffice delle uve intere mentre il Syrah viene diraspato e sottoposto a macerazione pellicolare di circa 6 - 8 ore in pressa prima della pigiatura al fine di enfatizzare la tonalità cromatica e la croccantezza del frutto. I mosti fermentano lentamente in serbatoi inox a bassa temperatura per circa 15 - 20 giorni.

MATURAZIONE

il vino viene fatto affinare 4 mesi sulle proprie fecce nobili che verranno messe in sospensione ciclicamente durante i 4 mesi di affinamento che precedono la preparazione dell'assemblaggio finale e l'imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C