



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



GROTTAIA

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO

2019

UVAGGIO
50% Cabernet Sauvignon
50% Merlot

ANNATA

L'annata 2019 è stata caratterizzata da condizioni climatiche molto variabili. Le basse temperature primaverili hanno portato a un ritardo del germogliamento mentre le buone temperature estive, caratterizzate da un'elevata insolazione e precipitazioni ben distribuite, hanno permesso una maturazione lunga ed equilibrata delle uve. La vendemmia è risultata la più tardiva dell'ultimo decennio.

VINIFICAZIONE

Le uve sono vendemmiate a mano e poste in cassette da 15 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.

MATURAZIONE

L'affinamento si è svolto esclusivamente in serbatoi di acciaio inox. Successivamente è stato effettuato l'assemblaggio finale al termine del quale si è proceduto all'imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
13 - 14 °C