



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



GROTTAIA

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSATO

2022

UVAGGIO
50% Syrah
50% Merlot

ANNATA

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno mite che ha ceduto il passo ad abbassamenti di temperatura tra marzo e aprile. La primavera si è presentata luminosa ed asciutta, con una sola pioggia significativa nel mese di aprile e con temperatura massime tipicamente estive a partire dalla seconda metà di maggio. Estate soleggiata senza precipitazioni sino a Ferragosto dove una prima pioggia ha dato il via al susseguirsi di alcune perturbazioni che hanno portato ad un riequilibrio del patrimonio idrico dei terreni permettendo alle uve di raggiungere un'ottima maturità in modo lento e progressivo, tanto da poter catalogare la vendemmia 2022 come una delle più lunghe degli ultimi anni.

VINIFICAZIONE

Le due varietà vengono vendemmate 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

cacciaalpiano.it