



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



GROTTAIA

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VERMENTINO

2022

UVAGGIO
100% Vermentino

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 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