



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



## GROTTAIA

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
ROSATO

2023

UVAGGIO  
50% Syrah  
50% Merlot

### ANNATA

L'annata 2023 si è caratterizzata da un inverno particolarmente mite con solo due giornate con temperatura minima prossima agli 0° C.

Nella stagione primaverile c'è stata un'elevata piovosità tra fine aprile e maggio seguita un'Estate calda con tre abbondanti precipitazioni tra metà luglio e la fine di agosto. Settembre e la prima metà di ottobre sono stati mesi asciutti e soleggiati.

Questo andamento stagionale ha portato ad un allungamento del ciclo vitale della vite, con uve che arrivavano a maturità gradualmente preservando una buona acidità ed un'ottima maturità fenolica delle bucce. La vendemmia è iniziata l'ultimo giorno di agosto con il Merlot ed è terminata nella prima settimana di ottobre con la vendemmia del Cabernet Sauvignon.

### 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

[cacciaalpiano.it](http://cacciaalpiano.it)