



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



GROTTAIA

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VERMENTINO

2023

UVAGGIO
100% Vermentino

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 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