



CACCIA AL PIANO

B O L G H E R I



GROTTAIA

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO

2022

UVAGGIO
50% Cabernet Sauvignon
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 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