
GROTTAIA 2016

I.G.T. TOSCANA ROSSO



CACCIA
AL PIANO
1868



GROTTAIA 2016

I.G.T. TOSCANA ROSSO

UVAGGIO: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

IL CLIMA: Un inverno particolarmente caldo ha caratterizzato tutto il 2016 con abbondanti precipitazioni alla fine di febbraio che hanno portato a un germogliamento anticipato rispetto alla norma.

La primavera, con temperature e piogge nella media, ha portato ad un regolare sviluppo vegetativo.

L'estate è stata calda ma senza eccessivi picchi di temperatura; inoltre, le eccellenti escursioni termiche tra giorno e notte hanno permesso alle viti di mantenere un buon livello di acidità.

Nessuna pioggia ha interrotto la vendemmia che è risultata regolare.

VINIFICAZIONE: La vendemmia è iniziata nei primi giorni di settembre per le uve Merlot, per poi concludersi a fine settembre per la nostra varietà più tardiva, il Cabernet Sauvignon. Le uve sono state raccolte a mano e poste in cassette da 12 kg, con raccolta separata per varietà ed appezzamento. Un'attenta selezione delle uve ha preceduto la diraspatura (separazione degli acini dai raspi), 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. Dopo un breve affinamento di circa sei mesi in barrique si è proceduto all'imbottigliamento.

NOTE DESCRITTIVE: Il colore rosso rubino brillante annuncia un vino schietto e piacevole. Al naso intense fragranze di frutti rossi, in primis la ciliegia, accompagnate da una dolce nota di vaniglia. Il gusto pieno ritrova la carnosità e la dolcezza della ciliegia, sostenuta da un tannino e da un'acidità ben equilibrate che ne fanno un vino di pronta beva.

FORMATI: Bottiglia 750 ml

BLEND: 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

WEATHER: *The 2016 growing season was characterized by a very warm winter with heavy rainfall in later February, which led to earlier budbreak than usual.*

Spring brought average temperatures and rain, followed by regular vegetative development.

Summer was hot, but without excessive temperature surges, while excellent day-night temperature ranges ensured the vines retained a good level of acidity.

There was no rain during harvest, which was as usual.

VINIFICATION: *The harvest began in the early days of September for Merlot and ended at the end of September for our late-ripening variety, Cabernet Sauvignon. The grapes were picked by hand and placed in 12kg crates, with separate harvest for variety and plot. Careful selection of grapes preceded destemming (removing berries from stalks), followed by maceration in stainless steel tanks at controlled temperature. Alcoholic fermentation began at this point and lasted for about two weeks, followed by racking and malolactic fermentation. After 6 months maturation in barrique the wine was bottled.*

SENSORY PROFILE: *The brilliant ruby red heralds a forthright, pleasing wine. A nose of intense red berries with cherry leading the way, accompanied by a sweet vanilla note. The full flavour offers up the fleshy sweetness of the cherry supported by well-balanced tannins and acidity, in a good early-drinker.*

AVAILABILITY: *Standard 0.75l bottle.*