

---

# GROTTAIA VERMENTINO 2017

I.G.T. TOSCANA VERMENTINO



CACCIA  
AL PIANO  
1868

VERMENTINO



# GROTTAIA VERMENTINO

## 2017

I.G.T. TOSCANA VERMENTINO

**UVAGGIO:** Vermentino 85%, Sauvignon Blanc 15%

**IL CLIMA:** L'annata 2017, caratterizzata da un inverno asciutto e mite, ha portato a un precoce germogliamento della vite.

Sia la primavera che l'estate sono state calde e siccitose, con vendemmia anticipata, iniziata per il Vermentino il 20 di agosto. Le condizioni climatiche hanno portato a una rilevante riduzione della produzione garantendo nel contempo un'ottima qualità delle uve.

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 12 - 14 °C, per due settimane.

Affinamento "sur lie" in acciaio per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento che avviene nella primavera successiva alla vendemmia

**NOTE DESCRITTIVE:** Vino di colore giallo paglierino con rapidi riflessi verdognoli. Si caratterizza al naso per le intense note fruttate che evolvono in sentori di pesca gialla seguiti da note agrumate e da lievi sentori di mela. Si evidenziano in progressione sentori tipici della macchia mediterranea, tra cui risaltano le note di menta e salvia selvatica. Sul finale le tipiche note minerali caratteristiche del vermentino delle zone costiere.

Al palato si presenta sapido, di buona freschezza e grande mineralità. Vino di buona e piacevole persistenza. Si accompagna molto bene con piatti di pesce, crostacei e carni bianche delicate.

**FORMATI:** Bottiglia 750 ml.

**BLEND:** Vermentino 85%, Sauvignon Blanc 15%

**WEATHER:** *The 2017 growing season was characterized by a mild, dry winter which led to early budbreak.*

*Both spring and summer were hot and dry, and an early harvest began on 20 August for the Vermentino.*

*The weather conditions meant a significant decrease in yield but were a guarantee for excellent grape quality.*

**VINIFICATION:** *Fermentation in steel at controlled temperature, 12-14 °C, for two weeks.*

*Maturation sur lie in steel for several months before bottling, which takes place in the spring after harvest.*

**SENSORY PROFILE:** *Straw yellow with greenish flashes. The nose opens on intense fruit notes that move towards hints of yellow-fleshed peach followed by citrus notes and whispers of apple. The follow-through carries typical nuances of Mediterranean scrub like mint and wild sage. The finale plays out on the distinctive mineral notes of a coastal Vermentino.*

*The palate is zesty, very minerally and with good freshness. A nicely persistent wine.*

*Serve with fish, shellfish and delicate white meat.*

**AVAILABILITY:** Standard 0.75l bottle.