

---

# GROTTAIA 2018

I.G.T. TOSCANA ROSSO



CACCIA  
AL PIANO  
1868

BOLGHERI

# GROTTAIA 2018

I.G.T. TOSCANA ROSSO



**UVAGGIO:** 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

**IL CLIMA:** l'annata 2018, è stata caratterizzata da un inverno dinamico che nel mese di febbraio ha registrato temperature sotto lo zero per diversi giorni. La primavera è stata contraddistinta da abbondanti precipitazioni che hanno reso difficile stare al passo con la crescita esplosiva delle viti oltre all'alto rischio di malattia. Le condizioni climatiche sono decisamente migliorate nei mesi estivi, con temperature nella media e ottime escursioni termiche tra giorno e notte che hanno portato ad un inizio di vendemmia regolare per i vigneti di Caccia al Piano 1868.

**VINIFICAZIONE:** 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, 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. L'affinamento si è svolto esclusivamente in serbatoi di acciaio inox.

**NOTE DESCRITTIVE:** Il colore rosso rubino brillante annuncia un vino schietto e piacevole. L'aroma è fresco e fruttato con intense fragranze di frutti rossi, accompagnate da una leggera nota vegetale. Il palato, scorrevole e dalla struttura fragrante, è caratterizzato da un leggero tannino che ne sottolinea la piacevole gioventù.

**FORMATI:** Bottiglia 750 ml

**BLEND:** 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon.

**WEATHER:** *The 2018 winter was a severe one, with February bringing multiple days of sub-zero temperatures. Spring was marked by substantial rains, which made it challenging to keep up with explosive vine growth and with the high risks of fungal infection. Summer brought relief, with average temperatures and good day-night temperature differentials, all of which contributed to a normal harvest in the vineyards of Caccia al Piano 1868.*

**VINIFICATION:** *The grapes were picked by hand and placed in 12kg boxes, with separate harvest by variety and parcel. Quality selection of grapes preceded destemming, followed by maceration in stainless steel tanks at controlled temperature. Fermentation began at this point and lasted for about two weeks, followed by racking and malolactic fermentation. Maturation was exclusively in steel tanks.*

**SENSORY PROFILE:** *A brilliant ruby red heralds a forthright, pleasing wine. A nose of intense red berry with cherry leading the way, accompanied by a peppery note of fresh vegetables. In the mouth, it is supple, well-structured, and fragrant, with very subtle tannins that underscore its quality as a good early-drinker.*

**AVAILABILITY:** Standard 0.75l bottle.