
GROTTAIA VERMENTINO 2018

I.G.T. TOSCANA VERMENTINO



CACCIA
AL PIANO
1868
BOLGHERI



GROTTAIA VERMENTINO 2018

I.G.T. TOSCANA VERMENTINO

UVAGGIO: Vermentino 85%. Sauvignon Blanc 15%.

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, raccolte a mano in piccole cassette da 12 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. Infine, il vino è stato affinato sui propri lieviti per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento, che avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

NOTE DESCRITTIVE: Di colore giallo paglierino con rapidi riflessi verdognoli si presenta fresco al naso con note fruttate che evolvono in raffinate note di pesca gialla e piacevoli aroma floreali. Al palato è fresco e fruttato con la mineralità tipica del vitigno, che gli conferisce sapidità e persistenza. Ideale con piatti di pesce, crostacei e carni bianche delicate.

FORMATI: Bottiglia 750 ml.

REBSORTEN: Vermentino 85%. Sauvignon Blanc 15%.

KLIMA: charakteristisch für den Jahrgang 2018 war ein sehr wechselhafter Winter, im Monat Februar wurden sogar tagelang Temperaturen unter dem Gefrierpunkt gemessen. Das Frühjahr zeichnete sich durch ergiebige Niederschläge aus, die es erschwerten, mit dem explosionsartigen Wachstum der Reben sowie dem Krankheitsrisiko Schritt zu halten. Während der Sommermonate verbesserten sich die klimatischen Bedingungen deutlich bei durchschnittlichen Temperaturen und optimalen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die zu einem regulären Lesebeginn in den Weinbergen von Caccia al Piano 1868 führten.

VINIFIKATION: Die von Hand in 12-kg-Kisten gelesenen Trauben wurden ganz in die Presse gegeben und sanft abgepresst. Der so erhaltene Most wurde in Edelstahlbehälter gefüllt, wo die alkoholische Gärung mit einer kontrollierten Temperatur von 12-14° C zwei Wochen dauerte. Abschließend wurde der Wein auf den Hefen einige Monate verfeinert und dann im auf die Lese folgenden Frühjahr abgefüllt.

NOTIZEN ZUM WEIN: Strohgelbe Farbe mit flüchtigen grünlichen Reflexen. In der Nase frisch mit fruchtigen Nuancen, die sich zu raffinierten Noten von gelbem Pfirsich entfalten und einem angenehmen blumigen Aroma. Am Gaumen frisch und fruchtig mit der typischen Mineralität der Rebsorte, die ihm Würze und Persistenz schenkt. Ideal zu Fischgerichten, Krustentieren und zartem, weißem Fleisch.

FLASCHENGRÖSSEN: 750 ml.