



GRUMARELLO

CARMIGNANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vendemmia

2020

Uvaggio

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Grado Alcolico

14%

Clima

Il 2020 è iniziato con un inverno mite e asciutto e, solo nella parte finale del mese di marzo, è stato contraddistinto da un breve periodo freddo; queste condizioni climatiche hanno favorito un anticipo del germogliamento della vite. La primavera mediamente piovosa e piuttosto fresca ha preceduto un'estate calda, priva di eccessi termici, e caratterizzata da alcuni eventi piovosi che hanno consentito ai grappoli un accrescimento ottimale. La raccolta delle uve è iniziata a settembre in cui ci sono state soprattutto nella sua parte finale leggere piogge che hanno favorito il completamento della maturazione fenolica delle uve. La vendemmia è stata piuttosto concentrata, da metà settembre fino ai primi di ottobre, ed è iniziata con il Sangiovese per concludersi con il Cabernet Sauvignon ed il Cabernet Franc.

Dati storici e suolo

Il Grumarello prende il nome dallo storico vigneto della proprietà denominato in origine "vigna Grumarello" il quale in passato veniva vinificato da un unico vigneto. Il Carmignano Riserva successivamente è stato trasformato grazie al nuovo blend e viene prodotto solamente nelle migliori annate.

I suoli del Grumarello sono dominati dalla formazione geologica del Macigno, un'arenaria caratteristica della Toscana di origine relativamente recente (circa 30 milioni di anni fa).

Vinificazione

Dopo un'attenta selezione dei grappoli, le uve vengono prontamente portate in cantina. La fermentazione ha luogo in vasche di acciaio a temperatura controllata ed ogni varietà viene vinificata in purezza. La macerazione dura 15-20 giorni e permette una soffice estrazione dei tannini più eleganti e vellutati. A fine fermentazione alcolica, dopo un'attenta analisi chimica ed organolettica, le masse migliori vengono travasate in botti e barriques dove affinano e svolgono la fermentazione malolattica. Il Sangiovese riposa in botti di rovere di Slavonia da 50 hl, mentre il Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon in barriques, in parte nuove ed in parte di secondo passaggio, per 24 mesi. Dopo ripetute degustazioni dei vini dalle barriques e dalle botti, i migliori vengono selezionati per il blend del Grumarello. Successivamente, il vino sosta per un periodo minimo di 6 mesi in bottiglia.

Note Degustative

Visivo

Il vino si presenta di un colore rosso rubino carico.

Olfattivo

Al naso è fragrante, con note di viola mammola, prugna e sensazioni piacevoli e ben integrate di vaniglia.

Gustativo

Al gusto è ricco e suadente, con tannino avvolgente.