TENUTA GRIMALDI

Con questo vino Tenuta Grimaldi vuole mettere in luce le differenti espressioni che i propri vigneti possono donare. Uno stile puro ed elegante che ogni anno racchiude ciò che il lavoro e la natura offrono.

2020

MILLESIMO

L'annata 2020 è stata nel suo complesso particolare. L'autunno e l'inverno non hanno presentato dei cali termici importanti. Le precipitazioni sono state minime e le riserve idriche sono state parzialmente ricostituite. La ripresa vegetativa è stata rapida ed omogenea ed in questo le temperature sopra le medie stagionali hanno giocato un ruolo importante. Dalla metà di maggio fino alla prima decade di giugno la presenza delle piogge è stata costante. A queste si sono aggiunte le basse temperature durante il periodo della fioritura con ripercussioni dirette sull'allegagione. Di conseguenza il carico produttivo per pianta è stato regolare fin dalla crescita erbacea ed i grappoli si sono presentati più piccoli e spargoli, rispetto alla media varietale. La stagione estiva ha rispettato le medie stagionali, con temperature non eccessive che hanno permesso un'attività regolare della parete vegetativa. Per contro, le precipitazioni sono state praticamente assenti, soprattutto nel mese di agosto. L'attenzione posta nella gestione del suolo e nella parete vegetativa è stata di fondamentale importanza per contenere le possibili conseguenze negative. Nella prima decade di settembre una perturbazione importante ha portato abbondanti precipitazioni che hanno partecipato positivamente all'ultima fase della maturazione, spostando in avanti la maturità tecnologica e permettendo di aspettare leggermente la maturità fenolica e aromatica dei frutti.

***DENOMINAZIONE*:** Verdicchio di Matelica DOC

***EPOCA VENDEMMIALE*:** 26 settembre – 9 ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La raccolta è fatta a mano ed in contenitori di piccole dimensioni (circa 18 chilogrammi). Dopo una prima selezione le uve provenienti dalle differenti parcelle sono pressate e vinificate separatamente. La vinificazione è completamente svolta in acciaio dove i vini proseguono il loro affinamento fino al mese di giugno, momento dell'assemblaggio. Un ulteriore affinamento prosegue in bottiglia fino al momento della messa in commercio.