



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.

2021

MILLESIMO

Il millesimo 2021 sarà ricordato per le basse precipitazioni primaverili - estive e per le alte temperature registrate nella bella stagione. A livello storico è stata la quarta estate più calda dal 1961 registrata nella regione.

Un autunno fresco e soleggiato ha permesso alle piante di chiudere al meglio il loro ciclo vegeto-produttivo. L'inverno ha assicurato un recupero idrico importante grazie alle abbondanti piogge avute nei mesi di dicembre e gennaio.

La primavera è stata altalenante. Nel complesso la temperatura media è stata inferiore rispetto allo storico stagionale e la ripresa vegetativa è stata lenta e graduale. Nella prima decade di aprile un evento di gelata tardiva ha parzialmente compromesso lo sviluppo delle gemme con una riduzione importante della fertilità.

Già dal mese di giugno le temperature elevate insieme alle scarse precipitazioni hanno determinato uno sviluppo ridotto dei grappoli, con peso medio inferiore rispetto agli standard varietali.

Fin da subito il massimo riguardo si è posto nei frutti per evitare eventuali stress di tipo abiotico. In quest'annata l'esposizione e la posizione orografica dei vigneti sono stati fattori fondamentali per mantenere freschezza e finezza aromatica dei frutti.

DENOMINAZIONE: Verdicchio di Matelica DOC

EPOCA VENDEMMIALE: 13 settembre – 28 settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La raccolta è fatta a mano 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 si svolge in vasche di acciaio e botti di rovere austriaco e francese, dove i vini proseguono il loro affinamento fino al mese di giugno, momento dell'assemblaggio. Un ulteriore affinamento prosegue in bottiglia prima del rilascio commerciale del vino.



TENUTAGRIMALDI

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Tenuta Grimaldi 2021 ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori di fiori e frutta a polpa bianca si trovano in armonia con sfumature di anice ed erbe aromatiche leggermente mentolate. La beva vibrante viene alleggerita dalle componenti più morbide del vino, che chiude con un finale sapido e persistente.

Mirko Mattana – Enologo – Gennaio 2023