



## 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.*

**2022**

### **MILLESIMO**

A conferma della situazione globale il clima regionale ha evidenziato importanti anomalie termiche che hanno posizionato la 2022 tra le annate più calde degli ultimi decenni. Le precipitazioni al di sotto della media confermano il trend degli ultimi anni.

L'inverno non troppo rigido ha permesso tuttavia un buon recupero delle riserve idriche paragonabile al millesimo precedente. La primavera è iniziata con i primi mesi più freddi, successivamente da maggio le temperature si sono alzate sopra la media mensile garantendo una rapida e importante crescita vegetativa. Le elevate temperature di giugno insieme all'assenza di precipitazioni hanno garantito una fioritura ottimale, condizioni che si sono mantenute nei successivi mesi. Le limitazioni generali fin dalle prime battute stagionali hanno permesso alla vite di adattarsi e di resistere maggiormente alle situazioni di stress termico e idrico. A ridosso della maturazione l'arrivo di qualche giorno di pioggia ha portato un abbassamento delle temperature garantendo un clima più favorevole e idoneo. Settembre è stato l'unico mese dell'anno che ha registrato un recupero idrico abbondante rispetto alla media con continui giorni di pioggia. Questa situazione ha delineato in netto i due periodi di vendemmia con conseguente diversità di espressione aromatica dei frutti per maturità e per presenza di muffa nobile in una parte del raccolto.

---

**DENOMINAZIONE:** Verdicchio di Matelica DOC

**EPOCA VENDEMMIALE:** Settembre – Ottobre

**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.