

GACCI

VERUCCHIO - ITALIA





3000 anni fa gli Etruschi scelsero questi terreni per coltivare con sapienza e abilità, diverse qualità di vite

RACCONTATA DA DANTE E DIPINTA DA LEONARDO

Speroni di arenaria si stagliano sull'orizzonte in maniera repentina trovando stabilità su argille anticamente lambite dal mare: **Gacci è posta al centro di questo palcoscenico** ad una altezza tra 150 m e 300 m s.l.m.

9,3 ettari di vigneto circondato da boschi e terreni non lavorati per circa 40 ettari di proprietà. Al confine della Tenuta un Oasi del WWF (sono poco più di 100 in tutta Italia). Un equilibrio basato su **un ecosistema naturale**.



L'impianto vitato allevato a cordone speronato ha un'età media di 20 anni, se non per la Vigna Storica di Cabernet Sauvignon che ha circa 50 anni, ed è suddiviso in **Sangiovese** 60%, **Cabernet Sauvignon** 25%, **Merlot** 10% ed **Ancellotta** 5% **su un mosaico di suoli** composto da Alberese e Argille Varicolori policrome da verdi a blu.

Ai piedi della proprietà storica si sviluppa **la cantina interrata** che garantisce una naturale regolazione termica ed una continua areazione. **Serbatoi troncoconici in acciaio e cemento realizzati su misura** e di diverse capacità accolgono separatamente le uve del vigneto suddivise in 13 parcelle.

La Bottaiia si trova a **circa 7 metri di profondità** e le sue pareti sono bagnate dall'acqua che naturalmente filtra dalle falde sotterranee che la circondano.





NON SI INSEGNA..SI IMPARA

Tutto ciò che viene fatto nel vigneto è in **totale assenza di qualsiasi tipo di intervento chimico** o invasivo e le lavorazioni sono quasi tutte manuali. In sintesi la conduzione della vigna è totalmente biologica.

La vigna insiste sul terreno inerbito giovando dello sfalcio continuo delle erbe spontanee e naturali ed arricchendosi di anno in anno secondo il concetto della **non lavorazione dei terreni**.

Le rese per ettaro variano da parcella a parcella, secondo l'annata, con medie sensibilmente **inferiori ai vari disciplinari**.

La prima selezione avviene in vigna, la seconda su un tavolo di cernita a cui segue la diraspatura senza pigiatura. Gli acini vengono lasciati interi pronti per cominciare la loro **fermentazione spontanea**.

Niente viene aggiunto tranne una bassa quantità di solfiti.



UNA SINGOLA BOTTIGLIA

Le botti di rovere di slavonia **da 42mm realizzate a spacco, spessore molto simile all'antico barile Italiano**, accompagnano il vino nel suo affinamento.

In questa fase, il vino, ancora separato sia per tipologia che per parcelle, riposa in totale quiete per 18/24 mesi e viene ripetutamente assaggiato in attesa di poter essere unito nel **taglio che comporrà il millesimo**.

L'ultimo affinamento avviene in vetro per circa 12 mesi.



Indirizzo Via Ca' Gacci, 824
47826 Verucchio (RN) Italia

Téléfono +39 336 569 828

Email info@tenutagacci.com

TENUTA GACCI

Coordinate Lat. 43.967723
Long. 12.422308