



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Bolgheri Rosso 2016

PRODUCENT:	Collemassari S.p.A.	DRUVA:	60% Cab sauvignon, 20% Cab Franc, 10% merlot, 10% sangiovese
HEMSIDA:	www.collemassari.it	ALKOHOL:	14 %
OMRÅDE:	Bolgheri Rosso Superiore DOC, Toscana	SOCKER:	<1 g
JORDBRUK:	Ekologisk	SYRA:	5,9 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Fruktig doft av vinbär, körsbär med inslag av örter och sötlakrits.
SMAK:	Smaken är fruktig av svarta vinbär och mogen mörk frukt med sandiga tanniner och friskt balanserat avslut med ton av kaffe.
VINIFIERING:	Fermentering på öppna ekfat, full malolaktisk jäsning.
LAGRING:	Vinet lagras på ekfat i 10 månader, därefter 6 månader på flaska.

OM PRODUCENTEN

Collemassari och Grattamacco med två olika lägen i Toscana drivs av Claudio Tipa och hans fru. ColleMassaris viner görs på udden som heter Maremma i sydvästra Toscana. Här är ett mycket gynnsamt klimat för odling. Arealen sträcker sig över 1200 ha.. Kriterierna för ekologiskt jordbruk följs och de är certifierade av ICEA. Sedan lång tid tillbaka har Grattamacco ansetts som en av Toscanas absoluta toppproducenter, med manuell och ekologisk produktion. ColleMassari fick utmärkelsen "Winery of the year 2014" av Gambero Rosso. 2016 års årgång har fått 91 poäng av The Wine Advocate (Robert Parker)

