



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Bolgheri Rosso DOC 2018

PRODUCENT:	Grattamacco	DRUVA:	
HEMSIDA:	www.collemassari.it	ALKOHOL:	14 %
OMRÅDE:	Bolgheri Rosso DOC, Toscana	SOCKER:	
JORDBRUK:	Eko	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

DOFT: Aromer av mogna röda frukter och söta kryddor.

SMAK: Ett vin med struktur, rik frukt.

VINIFIERING: Druvor: 50 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc, 20 % Merlot, 6 % Sangiovese, 4 % Petit Verdot. Vingården är på 2 ha och ligger mellan 100-200 meter över havet. Skörden sker manuellt. Rankorna har en snittålder på 23 år. Jordmånen består av sand, lera och kalksten. Jäsning på ståltank. Vinet buteljerades i augusti 2019.

LAGRING: 8 månader på fat.

OM PRODUCENTEN

Grattamacco grundades 1977. Ägora sträcker sig över 35 ha varav 14 är vindodling och 3 är olivodling, resterande är skogsmark. Kriterierna för ekologiskt jordbruk följs och de är certifierade av ICEA. Markerna ligger som en vagg, skyddade från den starka havsvinden. Slam- och sandjord dominerar i Alberello. Kalkhaltig jord i de västra delarna, kalk- och sandjord i de östra delarna. Cabernet Sauvignon är den mest odlade blå druvan följt av Sangiovese. För vita viner gäller den gröna druvan Vermentino. 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 och Grattamacco ligger i Bolgheri en bit in från kusten i provinsen Livorno. Grattamacco har sedan lång tid tillbaka statusen som en av Toscanas absoluta toppproducenter. ColleMassari fick utmärkelsen "Winery of the year 2014" av Gambero Rosso.