



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## ColleMassari Riserva DOC 2015

<b>PRODUCENT:</b>	ColleMassari S.p.A.	<b>DRUVA:</b>	80 % Sangiovese, 10 %, Ciliegiolo, 10 % Cabernet Sauvignon
<b>HEMSIDA:</b>	www.collemassari.it	<b>ALKOHOL:</b>	14 %
<b>OMRÅDE:</b>	Toscana, Italien	<b>SOCKER:</b>	0,52 g/l
<b>JORDBRUK:</b>	Ekologisk	<b>SYRA:</b>	5,1 g/l
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Kork		

### OM VINET

<b>DOFT:</b>	En intensiv doft av mörka bär och söta kryddor.
<b>SMAK:</b>	Smaken är mjuk och fyllig av mogna körsbär, en balanserad strävhet och långt, kryddigt avslut.
<b>VINIFIERING:</b>	Spontanjäsning samt lång maceration på små ståltankar, 3-4 veckor. Malolaktisk jäsning på ståltank.
<b>LAGRING:</b>	Hälften av vinet lagras sedan på fat. Vinet lagras i 18 månader på barrique och 500 liters tonneaux 50% nya och 50% använda fat, 2:a och 3:e.



### OM PRODUCENTEN

På 320 meters höjd ligger Castello di ColleMassari i Montecucco DOC, övre Maremma, mellan DOCG Brunello di Montalcino och Morellino di Scansano. Av totalt 1 285 ha är 115 ha planterade med vinrankor, mestadels Sangiovese, 90 ha med olivträd och 475 ha med mixade grödor, resterande är skog. Vid slottet finns en toppmodern anläggning som skapats utifrån både historiskt arkitektoniska och hållbara förutsättningar. Tack vare sina 6000 kvadratmeter av källare fördelat på fyra plan kan man flytta druvor och must naturligt utan att använda pumpar. Första årgången producerades år 2000

ColleMassari Wine Estates ägs av syskonen Maria Iris och Claudio Tipa. Deras gemensamma passion för natur och bra viner har legat till grund för det vinföretag som idag består av fyra unika egendomar i Toscana. Från 1998 Castello di ColleMassari, Grattamacco 2002, Poggio di Sotto 2011 och Tenuta San Giorgio sedan 2016. Alla egendomarna brukas, eller är under omställning, ekologiskt och är/kommer att bli certifierade av ICEA. 2014 fick de utmärkelsen "Winery of the Year" av Gambero Rosso.