



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Grattamacco Rosso 2014

PRODUCENT:	Collemassari S.p.A.	DRUVA:	65% Cab sauvignon, 20% merlot, 15% 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 svarta vinbär och körsbär med inslag av örter och mineral
SMAK:	Smaken är fruktig av svarta vinbär och mogen mörk frukt med sandiga tanniner och balsamiska toner från ekfaten
VINIFIERING:	Långsam fermentering med naturlig jäst på öppna ekfat, full malolaktisk jäsning på ståltank
LAGRING:	Vinet lagras på franska ekfat i 18 månader, och buteljerades i december 2016

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 varav 110 ha är vinodling, 60 olivodling. Gården är omgiven av skogsmarker. 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.

