



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Grattamacco Rosso Bolgheri Superiore DOC 2015

PRODUCENT:	Grattamacco	DRUVA:	65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Sangiovese
HEMSIDA:	www.collemassariwines.it	ALKOHOL:	14,5 %
OMRÅDE:	Bolgheri Superiore DOC, Toscana	SOCKER:	0,77 g/l
JORDBRUK:	Ekologiskt	SYRA:	5,95 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT: Aromer av svarta vinbär, ceder, jordgubbe, nyanser av rosmarin och peppar.

SMAK: Ett ljuvligt balanserat vin med silkig struktur och balans.

VINIFIERING: Område på 10 ha, 100 m över havet, med rankor som är i genomsnitt 20 år. Manuell skörd. Långsam fermentering med naturlig jäst på öppna ekfat, full malolaktisk jäsning på ståltank.

LAGRING: Vinet lagras på franska ekfat, både nya och gamla, under 18 månader, och ytterligare 12 månader på flaska.



OM PRODUCENTEN

Grattamacco grundades 1977, beläget i DOC Bolgheri, området för Super Tuscany. Första årgången producerades 1982. Ägorna sträcker sig över 35 ha varav 14 är vindodling och 3 är olivodling, resterande är skogsmark. Markerna ligger som en vagga, 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 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.