



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM

VINHANDEL

Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore 2016

PRODUCENT:	Grattamacco	DRUVA:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
HEMSIDA:	www.collemassari.it	ALKOHOL:	14.5 %
OMRÅDE:	Bolgheri Rosso Superiore DOC, Toscana	SOCKER:	
JORDBRUK:	Eko	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

DOFT: Aromer av svarta vinbär, ceder, jordgubb, 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. 65 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 15 % Sangiovese. 96-97/100 poäng av James Suckling. Erhåller regelbundet högsta poäng av Tre Bicchieri from Gambero Rosso.

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

OM PRODUCENTEN

Grattamacco grundades 1977. Ägorna 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.