



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Gröttolo Rosato DOC 2016

<b>PRODUCENT:</b>	ColleMassari	<b>DRUVA:</b>	70% Sangiovese, 15% Ciliegiolo, 15% Montepulciano
<b>HEMSIDA:</b>	<a href="http://www.collemassariwines.it">www.collemassariwines.it</a>	<b>ALKOHOL:</b>	13,5 %
<b>OMRÅDE:</b>	Montecucco, Toscana, Italien	<b>SOCKER:</b>	3,5 g/l
<b>JORDBRUK:</b>	Ekologiskt	<b>SYRA:</b>	6 g/l
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Naturkork		

### OM VINET

<b>DOFT:</b>	Örtiga och fruktiga aromer av mogna körsbär och hallon.
<b>SMAK:</b>	En fyllig rosé med bra balans mellan sötma och syra.
<b>VINIFIERING:</b>	Efter pressning separerades musten omedelbart från skalen. Därefter vinifiering i rostfria tankar med kontrollerad temperatur.
<b>LAGRING:</b>	3 månader på tank och sedan 2 månader på flaska.



### 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. Druvorna kommer från en vingård belägen 300 meter över havet. Rankorna har en snittålder på 15 år och de växer i de äldsta delarna av vingården. Jordmånen består av kalksten och kalkrik lera. Sedan lång tid tillbaka har Grattamacco ansetts som en av Toscanas absoluta toppproducenter. ColleMassari fick utmärkelsen "Winery of the year 2014" av Gambero Rosso.