



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

L' Alberello Rosso DOC 2014

PRODUCENT:	Grattamacco	DRUVA:	Cabernet Sauvignon & Franc, Petit Verdot
HEMSIDA:	www.collemassari.it	ALKOHOL:	14 %
OMRÅDE:	Bolgheri Rosso Superiore DOC, Toscana	SOCKER:	
JORDBRUK:	Eko	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

DOFT: Aromer av svarta vinbär, björnbär, kaffe och läder dominerar.

SMAK: Ett vin med livlig frukt, balsamiska toner, friska tanniner.

VINIFIERING: Druvorna: 70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot, kommer från en 2 ha stor vingård med lerig jordmån. Efter att druvorna skördats manuellt blir de beskurna. Alberello beskärningen tillåter en begränsad produktion. Det är ett lågt uttag, 1 kg per ranka. Alla tre druvsorter får jäsa i små öppna ekfat med skalkkontakt, manuell pumpning och lång maceration.

LAGRING: Vinet lagras i 16 månader på ekfat. 6.000 flaskor produceras.



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.