



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Melacce Montecucco Vermentino DOC

PRODUCENT:	Castello di ColleMassari	DRUVA:	100 % Vermentino
HEMSIDA:	www.collemassariwines.it	ALKOHOL:	14 %
OMRÅDE:	Montecucco Vermentino DOC, Italien	SOCKER:	1,58 g/l
JORDBRUK:	Ekologisk	SYRA:	5,02 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Aromer av gröna äpplen, lime och exotisk frukt.
SMAK:	Krispigt, torrt vin med mineraliska inslag. Aromatisk i eftersmaken.
VINIFIERING:	Urvalet av druvor ses över i två omgångar. Efter pressning sker jäsningsen i ståltank vid 10 - 12 grader, detta för att bättre bevara det aromatiska uttrycket i vinet.
LAGRING:	Lagring på sin jästfällning i 5 månader på ståltank. Sedan ytterligare 2 månader på flaska.

OM PRODUCENTEN

På 320 meters höjd ligger Castello di ColleMassari i Montecucco DOC, övre Maremma, mellan DOCG Brunello di Montalcino och Morellino di Scansano. Av totalt 1 285 ha är 115 ha planterade med vinrankor, mestadels Sangiovese, 90 ha med olivträd och 475 ha med mixade grödor, resterande är skog. Vid slottet finns en toppmodern anläggning som skapats utifrån både historiskt arkitektoniska och hållbara förutsättningar. Tack vare sina 6000 kvadratmeter av källare fördelat på fyra plan kan man flytta druvor och must naturligt utan att använda pumpar. Första årgången producerades år 2000

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.

