



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Rigoleto Montecucco Rosso DOC 2017

PRODUCENT:	Castello di ColleMassari	DRUVA:	70 % Sangiovese, 15 % Ciliegiolo, 15 % Montepulciano
HEMSIDA:	www.collemassariwines.it	ALKOHOL:	14 %
OMRÅDE:	Montecucco Rosso DOC, Toscana	SOCKER:	0,80 g/l
JORDBRUK:	Ekologiskt	SYRA:	4,74 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Frisk doft av röda körsbär.
SMAK:	Smaken är fruktig med mjuka tanniner och friskt balanserat avslut.
VINIFIERING:	Efter pressning sker jäsningen vid låg temperatur på ståltank för att bevara frukten.
LAGRING:	Vinet lagras i 10 månader, 50% på ståltank, 50% på 2:a och 3:e års fat. Därefter ytterligare minst sex 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.