



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Grappa ColleMassari Barrique 2005

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Producent</b>   | ColleMassari  |
| <b>Hemsida</b>     | <a href="http://www.collemassari.it">www.collemassari.it</a>  |
| <b>Område</b>      | Toscana   |
| <b>Jordbruk</b>    | Ekologiskt certifierat av ICEA  |
| <b>Druva</b>       | 80 % Sangiovese, 10 % Cilieggiolo, 10 % Montepulciano   |
| <b>Förslutning</b> | Naturkork   |
| <b>Alkohol</b>     | 45 %  |
| <b>Socker</b>      | g/l   |
| <b>Syra</b>        | g/l   |
| <b>Fat</b>         | Lagrad två år på nya fat  |
| <b>Beskrivning</b> | Ljust bärnstensfärgad. Doften är blommig och kryddig. I smaken finner man aromer av torkad frukt, valnötter och vanilj. En elegant och mjuk grappa med lång finish.   |
| <b>Om vinet</b>    | Grappa görs på de rester som blir kvar efter att musten har pressats, skal, stjälkar och kärnor. Det är viktigt att de destilleras inom kort efter att de skiljts från musten för att behålla aromerna, helst inom 48 timmar för att undvika oxidation. Den färdiga grappan buteljeras eller lagras på ekfat beroende på vilken stil som önskas. Grappa klassificeras olika beroende på typ, ålder och ursprung. Regionerna Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli, Lombardiet, Piemonte och Barolo är alla godkända av EU som definierade ursprung för grappa.  |
| <b>Producent</b>   | Collemassari och Grattamacco med två olika lägen i Toscana drivs av Claudio Tipa och hans fru. Gården Castello ColleMassari ligger vid foten av berget Amiata, 320 m ö h. Gården sträcker sig över ca 1200 hektar, med 110 hektar vingårdar, 60 av olivlundar och 400 hektar blandad gröda. ColleMassaris viner görs på udden som heter Maremma i sydvästra Toscana. Grattamacco ligger i Bolgheri en bit in från kusten i provinsen Livorno. Sedan lång tid tillbaka har Grattamacco ansetts som en av Toscanas absoluta topproducenter. ColleMassari fick utmärkelsen "Winery of the year 2014" av Gambero Rosso. |

