

Grattamacco



Annata : 2016

BOLGHERI ROSSO DOC

Bolgheri Rosso DOC

Bolgheri fa parte della costa toscana della Maremma

Al naso una combinazione di frutta nera e note delicate di cioccolato, prugna e ribes nero.

Un vino denso, elegante con una nota balsamica data dalla presenza del Sangiovese. Succoso e beverino con tannini setosi, risulta un vino strutturato. Qui a Grattamacco si utilizza un approccio "Bordeaux" con la selezione dei nostri vini Rosso e Superiore fatta direttamente dalle barriques; mentre il Superiore viene selezionato per la sua eleganza e potenziale di invecchiamento, nel Rosso predomina la freschezza.

ABBINAMENTI

Carne alla griglia, selvaggina, pasta, risotto ai funghi. Da provare con il pesce

COME SERVIRLO

Servire a 15-17°C

VINIFICAZIONE

Un vino proveniente da un vigneto di 10 ettari situato a 100 metri sul livello del mare, con età media di 20 anni. I terreni godono di un clima mediterraneo delicato. La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio inossidabile, successivamente il vino matura per i dieci mesi in barriques di rovere francese, alcune di secondo passaggio, mentre altre di terzo. Seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.



COLORE

Rosso granato scuro

ALCOOL

13.5%

UVAGGIO

60% Cabernet

Sauvignon

20% Cabernet Franc

10% Merlot

10% Sangiovese

JAMES SUCKLING

94 /100

WINE ADVOCATE

91 /100

WINE SPECTATOR

93 /100