

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