

Grattamacco

Colle Massari

Jahrgang : 2017

BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC

Grattamacco Bolgheri Superiore DOC

Einer der Topweine von Bolgheri

Dieser stets hochbewertete Spitzen-Toskaner stammt aus einer etwas wärmeren Zone unweit des Mittelmeers, ist aber aromatisch wunderbar frisch. Noten von saftigem Cassis, Zedernholz und Walderdbeeren, mischen sich mit delikaten Rosmarin- und Pfeffer-Nuancen. Absolut ausgewogen und harmonisch, mit einer seidigen, sanften und komplexen Struktur. Eine perfekte Vermählung der internationalen Sorten Cabernet und Merlot mit der lokalen Hauptsorte Sangiovese. Ein grosser Maremma-Wein.

GEEIGNET MIT

Steak, Grilladen, Fleischgerichte, Wild, Risotto mit Pilzen oder Trüffel, reifer Bergkäse

SERVIERTIPPS

Bei 16-18°C servieren

VINIFIKATION

Ein Wein aus einem 10 ha großen und auf 100 m über dem Meeresspiegel liegenden Rebberg mit im Durchschnitt 20 Jahre alten Reben. Die mittelschweren Böden genießen ein gemäßigtes mediterranes Klima. Die Pflanzdichte liegt bei 4500 bis 6000 Reben pro ha, was einem Ertrag von etwa 7000 kg Trauben entspricht. Kordonschnitt und Bogenerziehung halten sich die Waage. Die Ernte erfolgt ausschließlich manuell. Die Vinifizierung beginnt mit der offenen Maischegärung in konischen Eichenholzgefässern. Im Anschluss an die malolaktische Gärung in Edelstahltanks reift der Wein 18 Monate teils in neuen, teils in gebrauchten Barriques. Daran schließt sich eine mindestens 12monatige Flaschenreife an.



FARBE

Dunkles Rubinrot

ALKOHOL

14.5%

REBSORTE

65% Cabernet
Sauvignon

20% Merlot

15% Sangiovese

DECANTER

96 /100

FALSTAFF

96 /100

JAMES SUCKLING

94 /100

ROBERT PARKER

95 /100

VINOUS

95 /100

WINE SPECTATOR

95 /100