

Svinande

ACQUISTATO IL

Bolgheri Rosso DOC 2023

2023

Freschezza mediterranea



La Vigna

Terreno Calcareo marnoso

Esposizione Allevamento

Allevamento Spalliera

Densità imp.

II Vino

Sensazioni

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 30% Cabernet Sauvignon, Merlot 30%,

Cabernet Franc 25%, Sangiovese 10%, Petit

verdot 5%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vino prodotto da vigne poste da 100 a 200 metri sul livello del mare con terreni caratterizzati da arenarie quarzose, argille

bianche miste a flysch calcareo marnoso e sabbie rosse. Il clima è di tipo mediterraneo temperato con frequenti brezze marine. Una viticoltura basata su metodi e principi totalmente rispettosi dell'ambiente permette una spontanea produzione delle uve mai eccessiva, ragione essenziale per garantire l'espressione autentica del terroir di origine. Le uve provengono da una selezione delle vigne più giovani e da un primo passaggio di raccolta delle vigne più vecchie. La fermentazione si

di carne o funghi.

svolge in tini di acciaio, dove parte del vino resta in affinamento, mentre un'altra porzione prosegue per 8 mesi in barrique.

Vino di agile beva, dal colore rosso rubino e dal sapore distinto, fresco con un tannino equilibrato, in cui l'espressione mediterranea bolgherese è sostenuta dalla freschezza tipica delle colline di Grattamacco. Al naso profumo di frutti e note

balsamiche e con un finale minerale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

e una spiccata freschezza minerale. Il finale è persistente, con un retrogusto di liquirizia e pepe nero. Vino versatile, si abbina

perfettamente a svariate occasioni. Compagno ideale di carni rosse

saporite, selvaggina, formaggi stagionati e primi piatti elaborati a base

La cantina Grattamacco si trova tra Castagneto Carducci e Bolgheri,

in un'area di incantevole bellezza, da dove si gode di una vista

panoramica sulla costa toscana. Dal 2002 è parte del gruppo ColleMassari Wine Estates, che fa capo alla famiglia Bertarelli, anche

se il podere risale al 1977. I vigneti si trovano a un'altitudine di circa

100-200 metri sopra il livello del mare, in una posizione protetta nella

zona collinare di Bolgheri. La zona gode di un clima asciutto con

notevoli escursioni termiche che consente di coltivare non solo le uve

francesi, ma anche Sangiovese e Vermentino.