ACQUISTATO IL .....

Bolgheri Rosso DOC 2023 2023

Freschezza mediterranea



Il Bolgheri Rosso DOC di Grattamacco si distingue per la sua freschezza, il suo carattere deciso e la sua capacità di espressione del terroir di origine. Frutto di un sapiente blend di uve tradizionali del territorio bolgherese, con Cabernet Sauvignon (30%), Merlot (30%), Cabernet Franc (25%), Sangiovese (10%) e Petit Verdot (5%). Ogni vitigno apporta le sue caratteristiche uniche, creando un'armonia di sapori e profumi complessa ed equilibrata. Le uve provengono da vigneti situati tra i 100 e i 200 metri sul livello del mare, in un'area caratterizzata da terreni ricchi di arenarie quarzose, argille bianche, flysch calcareo marnoso e sabbie rosse. Il clima mediterraneo temperato, con le sue frequenti brezze marine, gioca un ruolo fondamentale nella maturazione delle uve, donando al vino freschezza e sapidità. La produzione del Bolgheri Rosso DOC di Grattamacco segue i principi dell'agricoltura sostenibile, nel pieno rispetto dell'ambiente e del territorio. Le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate per garantire la massima qualità. La fermentazione avviene in parte in tini di acciaio e in parte in barrique, conferendo al vino complessità ed eleganza. Di un colore rosso rubino luminoso, con riflessi granati, al naso rivela profumi fruttati di ciliegie, ribes nero e mora si intreccia con sentori di erbe aromatiche, spezie dolci e tabacco. In bocca, invece, il vino avvolge con la sua morbidezza vellutata, lasciando emergere una trama tannica elegante 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 di carne o funghi.

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.

La Vigna

Terreno	Calcareo marnoso
Esposizione Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821