ACQUISTATO IL .....

"Grattamacco" Bolgheri Rosso Superiore DOC 2022 2022

Tra territorio e tradizione

Bolgheri Rosso Superiore DOC Grattamacco è un vino di gran personalità che nasce da un connubio perfetto tra il clima mediterraneo della Toscana e la passione di esperti vignaioli. Le uve maturano su terreni argilloso-calcarei, esposti a sud-ovest e godono di un clima mite caratterizzato da una intensa luminosità e buone escursioni termiche. Queste condizioni climatiche ottimali, unite alla brezza marina proveniente dal Mar Tirreno, creano un microclima ideale per la coltivazione di vitigni di alta qualità. Il cuore di questo vino è un blend di uve Merlot e Sangiovese, arricchiti da piccole percentuali di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Ogni vitigno apporta le sue caratteristiche, creando un'armonia di sapori e profumi complessa e avvolgente. Il Merlot, vitigno dominante, dona al vino morbidezza ed eleganza, mentre il Sangiovese regala freschezza e mineralità. I Cabernet, infine, completano il quadro con note speziate e struttura. La produzione segue i principi della viticoltura 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 spontanea avviene in tini di rovere aperti, con follature manuali che favoriscono un'estrazione delicata dei tannini nobili. Il vino affina poi per 18 mesi in barrique, acquisendo complessità ed eleganza. Rosso granato, al naso regala un'esplosione di profumi intensi. Note fruttate di ciliegia matura e mora si intrecciano con sentori balsamici di macchia mediterranea e spezie dolci. In bocca, il vino avvolge con la sua morbidezza vellutata, lasciando emergere un'ampia mineralità e una trama tannica voluminosa ed elegante. La persistenza è notevole, con un finale fresco che preannuncia una lunga evoluzione in bottiglia. Perfetto per accompagnare piatti di carne rossa saporiti, selvaggina e formaggi stagionati.

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

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Sangiovese 15%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Un vino proveniente da un vigneto di 10 ettari posto a 100 metri sul livello del mare con vitigni di età media di 20 anni. Terreni equilibrati che godono di un clima mediterraneo delicato. Dopo la raccolta manuale delle uve, la fermentazione spontanea avviene in tini di legno troncoconici con follature manuali e lunghe macerazioni. L'invecchiamento si svolge in barriques francesi per 18 mesi, segue un affinamento di 12 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore rosso rubino brillante. In bocca è austero, fresco ed elegante dotato di un tannino avvolgente e caldo. Al naso note di frutti di bosco con note balsamiche e speziate.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821