

Grattamacco



Annata : 2020

BOLGHERI ROSSO DOC

Bolgheri Rosso DOC

un rosso di Bolgheri ricco ed elegante

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 16-17°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 otto mesi in barriques di rovere francese, alcune di secondo passaggio, mentre altre di terzo. Seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.



COLORE

Rosso granato scuro

ALCOOL

14%

UVAGGIO

50% cabernet

sauvignon

20% cabernet franc

20% merlot

10% sangiovese