



Grattamacco Bolgheri Superiore DOC 2018

Podere Grattamacco

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Podere Grattamacco Bolgheri
Classification	DOC
Expansion	18 mois de barrique neuve/utilisée
Contenu	1.5 Lt
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 14 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Sangiovese 15 %, Merlot 20 %, Cabernet Sauvignon 65 %
Numéro d'article	16610118

Commentaires

Grattamacco - Un vin issu d'un vignoble de 10 hectares situé à 100 m d'altitude avec des vignes âgées en moyenne de 20 ans. Les sols moyennement lourds bénéficient d'un climat méditerranéen tempéré. La densité de plantation est de 4 500 à 6 000 pieds par ha, ce qui correspond à un rendement d'environ 7 000 kg de raisins. La coupe du cordon et l'entraînement à l'arc sont équilibrés.

Recommandation culinaire

Les plats de gibier et de viande, notamment les préparations locales de sanglier et de bœuf, lui trouvent un compagnon idéal, tout comme les fromages à pâte dure de moyenne maturité.

Notes de dégustation

Le Grattamacco se caractérise par son bouquet intense, fin et élégant. Les arômes de fruits s'harmonisent avec des notes d'épices élégantes et complexes. Le goût se développe et se prolonge, l'acidité est dans un équilibre parfait entre tanins et corps. C'est un vin avec beaucoup de saveur, de caractère et de personnalité.