



Grattamacco Bolgheri Superiore DOC 2020

Podere Grattamacco

| | |
|--------------------------------|---|
| Tipo | Vino rosso |
| Origine | Italia, Toscana |
| Produttore | Podere Grattamacco Bolgheri |
| Classificazione | DOC |
| Maturazione | Barrique nuove/usate 18 mesi |
| Contenuto | 75 cl |
| Annata | 2020 |
| Conservazione | fino a 11 anni |
| Temperatura di servizio | 18 - 20°C |
| Contenuto alcolico | 14.5 % |
| Vitigni | Sangiovese 15 %, Merlot 20 %, Cabernet Sauvignon 65 % |
| Articolo n. | 16609720 |

Annotazioni

Grattamacco - Vino proveniente da un vigneto di 10 ettari situato a 100 m sul livello del mare con viti di età media di 20 anni. I terreni medio-pesanti godono di un clima mediterraneo temperato. La densità di impianto va da 4.500 a 6.000 viti per ettaro, che corrisponde ad una resa di circa 7.000 kg di uva. Il taglio del cordone e la formazione con l'arco sono bilanciati.

Abbinamenti

Piatti di selvaggina e di carne, soprattutto preparazioni locali a base di cinghiale e manzo, trovano in esso un compagno ideale, così come i formaggi a pasta dura di media stagionatura.

Note di degustazione

Il Grattamacco si caratterizza per il suo profumo intenso, fine ed elegante. Gli aromi di frutta si armonizzano con sentori di note speziate eleganti e complesse. Il gusto è sviluppato e persistente, l'acidità è nel perfetto equilibrio tra tannino e corpo. È un vino di grande sapore, carattere e personalità.