



## Grattamacco Bolgheri Superiore DOC 2018

Podere Grattamacco

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Toscana
<b>Produttore</b>	Podere Grattamacco Bolgheri
<b>Classificazione</b>	DOC
<b>Maturazione</b>	Barrique nuove/usate 18 mesi
<b>Contenuto</b>	1.5 Lt
<b>Annata</b>	2018
<b>Conservazione</b>	fino a 14 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14.5 %
<b>Vitigni</b>	Sangiovese 15 %, Merlot 20 %, Cabernet Sauvignon 65 %
<b>Articolo n.</b>	16610118

### 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.