



# Grattamacco Bolgheri Superiore DOC 2021

Podere Grattamacco

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	Podere Grattamacco Bolgheri
<b>Klassifizierung</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	18 Monate neues/gebrauchtes Barrique
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Genussphase</b>	bis 11 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	18 - 20°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 %
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese 15 %, Merlot 20 %, Cabernet Sauvignon 65 %
<b>Artikel-Nr</b>	16609721

## Bemerkungen

Grattamacco - Ein Wein aus einem 10 ha grossen und auf 100 m über dem Meeresspiegel liegenden Rebberg mit im Durchschnitt 20 Jahre alten Reben. Die mittelschweren Böden geniessen ein gemässigt mediterranes Klima. Die Pflanzdichte liegt bei 4500 bis 6000 Reben pro ha, was einem Ertrag von etwa 7000 kg Trauben entspricht. Kordonschnitt und Bogenerziehung halten sich die Waage.

## Passt zu

Wild- und Fleischgerichte, insbesondere die lokalen Zubereitungen von Wildschwein und Rind finden in ihm ebenso einen optimalen Begleiter wie Hartkäse mittleren Reifegrades.

## Degustationsnotizen

Der Grattamacco zeichnet sich aus durch sein intensives, feines und stilvolles Bouquet. Fruchtaromen harmonieren mit Anflügen von eleganten und komplexen Gewürznoten. Der Geschmack entwickelt sich und ist lang anhaltend, die Säure steht

im perfekten Gleichgewicht von Tannin und Körper. Er ist ein Wein mit großer Geschmacksfülle, Charakter und Persönlichkeit.