



Grattamacco Bolgheri Superiore DOC 2018

Podere Grattamacco

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Podere Grattamacco Bolgheri
Klassifizierung	DOC
Ausbau	18 Monate neues/gebrauchtes Barrique
Inhalt	1.5 Lt
Jahrgang	2018
Genussphase	bis 14 Jahre
Ausschanktemperatur	18 - 20°C
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Sangiovese 15 %, Merlot 20 %, Cabernet Sauvignon 65 %
Artikel-Nr	16610118

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.