



## Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore 2012

Vino prodotto da una vigna di 10 ettari posta a 100 metri sul livello del mare. I terreni presenti sono arenarie calcifere, argille miste a flysch calcareo marnoso e argille calcaree, mentre il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto varia da 4500 a 6000 ceppi per ettaro con una resa di circa 60 quintali. La potatura viene effettuata a cordone speronato e guyot semplice, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 20 anni. La vinificazione inizia con la fermentazione alcolica in tinelli di legno tronco conici aperti mentre la fermentazione malolattica avviene in barrique. L'invecchiamento prosegue per 18 mesi in barrique di primo e di secondo passaggio. Affinamento minimo di 12 mesi in bottiglia.

Denominazione:	Bolgheri Rosso Superiore DOC
Composizione:	65% cabernet sauvignon 20% merlot 15% sangiovese
Titolo alcolometrico:	14% vol.
Colore:	rosso rubino brillante
Produzione	35.000 bottiglie

L'impatto olfattivo è di grande intensità aromatica: si espande con note di piccoli frutti rossi pienamente maturi, accompagnate da netti sentori balsamici e di macchia mediterranea. In progressione si sviluppano poi tipiche note minerali. L'impatto gustativo è austero, di notevole freschezza e di ampio volume. Si sviluppa in una equilibrata fusione tra l'ampia mineralità e la trama tannica fine ed avvolgente. Il tutto si ritrova nella lunga persistenza finale, dove emergono ampie note minerali.

Consistente, complesso, con un carattere profondamente legato alla sua zona di origine.

Abbinamenti gastronomici con cacciagione e selvaggina, si sposa perfettamente con le preparazioni locali a base di cinghiale, a brasati umidi di carne rossa, ottimo con formaggi a pasta dura di media stagionatura.

