



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Grattamacco Rosso Bolgheri Superiore DOC -15

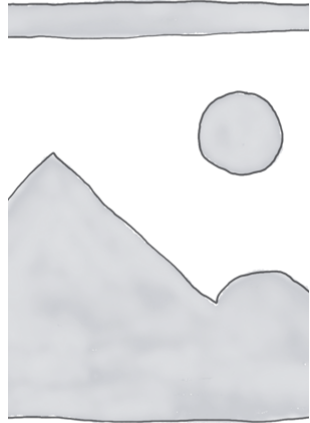
620kr

Beskrivning: Aromer av svarta vinbär, ceder, jordgubbe, nyanser av rosmarin och peppar. Ett ljuvligt balanserat vin med silkig struktur och balans.

Om vinet: Område på 10 ha, 100 m över havet, med rankor som är i genomsnitt 20 år. Manuell skörd. Långsam fermentering med naturlig jäst på öppna ekfat, full malolaktisk jäsning på ståltank. Vinet lagras på franska ekfat, både nya och gamla, under 18 månader, och ytterligare 12 månader på flaska.

SKU: 40633/2

Categories: [Rött](#)



Alkoholhalt	14.50%
Ant/kolli	6
Druvor	65% Cab. S, 20% Merlot, 15% Sang
Förslutning	Naturkork
Jordbruk	Ekologiskt
Land	Italien
Producent	Grattamacco
Region	Toscana
Sockerkhalt	0,77 g/l
Syra	5,95 g/l
Volym	0.750