



DOC Bolgheri Rosso Superiore 2017 Grattamacco

Podere Grattamacco werd in 1977 opgericht en ligt op een heuvel tussen Castagneto Carducci en Bolgheri, hier vandaan geniet men van een panoramisch uitzicht op de Toscaanse kust. Het beroemde wijnbouwgebied profiteert van de unieke weersomstandigheden en brengt een hele serie grote wijnen voort, zoals Sassicaia, Guado al Tasso of Ornellaia en natuurlijk de Grattamacco!

Het wijngoed strekt zich uit over ongeveer 35 hectare, waarvan 14 hectare met druiven beplant en 3 hectare met olijvenbomen. De hoeve wordt omgeven door ongeveer 1200 hectare bossen.

De wijncellen van Grattamacco liggen in een natuurlijk bekken en zijn beschermd tegen de sterke winden uit zee. Het palet aan druivensoorten is typerend voor Bolgheri met cabernet sauvignon (60%), sangiovese (15%), merlot (10%), cabernet franc (10%) en petit verdot (5%) voor rode druivensoorten en vermentino (100%) voor witte.

De bodemsamenstelling is heel divers, van zand en kalk-mergel tot mergelkalkhoudende bodem in het oostelijke deel van de wijncellen.

Grattamacco is een van de grootste Bolgheri-klassiekers en een Super Tuscan van het eerste uur. Hij werd voor het eerst in 1982 gevinificeerd en is een van de grootste Toscaanse wijnen. Sinds 2002 leiden Claudio Tipa en zijn zuster Maria Iris het gerenommeerde wijngoed. Sindsdien heeft het bedrijf veel geïnvesteerd, inclusief een nieuwe wijnkelder. Ze slaagden erin de kwaliteit nog verder te verbeteren. Vandaag staat de Grattamacco op één hoogte met wijnen als Ornellaia en Sassicaia. Zijn prijs is echter nog altijd verrassend laag voor wat hij te bieden heeft.

De wijn onderging een vergisting op de pulp in open conische gistvaten van eikenhout. Na de malolactische gisting rijpte de wijn achttien maanden in gedeeltelijk nieuwe en gedeeltelijk gebruikte barriques. Vervolgens rijpte de wijn twaalf maanden in de fles.

Appellatie: DOC Bolgheri Superiore

Regio: Toscana

Druivenrassen: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot en 15% Sangiovese

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - verfijnd

Bewaarpotentieel: nog houdbaar (nu-2035)

Aroma: Het bouquet is uitzonderlijk goed en stijlvol met accenten van zwarte kersen, kruiden, viooltjes, rook, zoethout en rode bessen. Daarbij subtiel geroosterde aroma's en mineralen die aan het terroir herinneren.

Smaak: In de mond met sensationeel geïntegreerd hout, een grote structuur, fijn fruit en een uitstekende frisheid. De afdronk is jong en vrij robuust, maar toont onmiskenbaar zijn grootsheid.

Serveren bij: Rood (gegrild) vlees - prachtig bij lams.

Scores: 2017 => 95/100. 2014 => 90/100. 2013 => 94+/100.