

Veckans Vintips med Anders Enquist: "Rakryggat och ursprungstypiskt"

2014 Bolgheri Rosso DOC



Grattamacco / Bolgheri / Italien / Nr 92044 / 200 kr / **91 LGP**

Lanseras 7/7 på Systembolaget

Ett vin från en av mina absoluta favorit vinproducenter i Italien, då närmare bestämt Bolgheri vid kusten. Sedan 2006 har vi varje år besökt och följt vinmakaren Lucca Marroni och hans underbara viner som han ansvarar för där. Både i Chianti och vid kusten.

Det här vinet är vad vi kan kalla "andravinet" från estaten Grattamacco men det är ett vin som utvecklats oerhört sedan vi provade det för första gången för flera år sedan, och att kalla det för "andravin" känns idag lite malplacerat. Det står så bra för sig självt numera i sin rakryggade och ursprungstypiska stil och med präglingen av maritim bris, lakritshint i lavendel-örtigheten, fuktig tobak, ceder, mjukt mineraliskt sandiga tanniner, elegant krydda och körsbärsfrukt med svarta vinbär i rygg som har bra längd i avslutet. Det är transparent men med koncentration och sötman är syrlig och balanserad.

Druvblend: 60 % cabernet sauvignon, 20 % cabernet franc, 10 % merlot, 10 % sangiovese

Malolaktisk jäsning i barrique och sedan slutlagring 10 månader i samma fat.