OSTERIA LE TERME & URANO CUPISTI

Le Cene all'Osteria

GRATTAMACCO e COLLEMASSARI – TRA BOLGHERI E MONTECUCCO

Venerdì 7 marzo 2025

→ **BOLGHERI La cantina Grattamacco si trova tra Castagneto Carducci e Bolgheri, in un'area di incantevole bellezza, da dove si gode di una vista panoramica sulla costa toscana. Dal 2002 è parte del gruppo ColleMassari Wine Estates, che fa capo alla famiglia Bertarelli, anche se il podere risale al 1977. I vigneti si trovano a un'altitudine di circa 100-200 metri sopra il livello del mare, in una posizione protetta nella zona collinare di Bolgheri. La zona gode di un clima asciutto con notevoli escursioni termiche che consente di coltivare non solo le uve francesi, ma anche Sangiovese e Vermentino.**

→ **MONTECUCCO ColleMassari Nata nel 1998 grazie alla grande passione per la natura e per il vino della famiglia Tipa – Bertarelli (patron di Alindi), ColleMassari è una tenuta dove competenza, passione, spirito di squadra, innovazione sono elementi fondanti.Ci troviamo a Cinigiano in un'oasi biologica incontaminata di oltre 1200 ettari, di cui 120 vitati, 90 ettari di oliveti e boschi, che si estendono in una delle aree più vocate della Maremma, orientata verso il litorale Tirrenico, alle pendici del Monte Amiata, a 300 m sul livello del mare. I vini, espressione di un territorio incontaminato, nascono in una cantina d'autore, inserita nel circuito di Toscana Wine Architecture che, progettata nel 2003 dall'architetto Edoardo Milesi, è simbolo di design e funzionalità produttiva: una cantina a gravità dotata di tecnologie all'avanguardia e di un fascino unico.**

<u>LA DEGUSTAZIONE IN ABBINAMENTO A PIATTI TENDENTI A VALORIZZARE I VINI!!!</u>

1. **Maremma Toscana Vermentino Melacce 2024 ColleMassari. Abbinato all'aperitivo di benvenuto. Abbinamento OK.**

Vermentino dal sapore fruttato e fresco al primo sorso. Si distinguono aromi di mela Smith, pesca bianca, così come una nota di frutta esotica. Rinfrescante e asciutto al palato con una straordinaria mineralità proveniente dai suoli vulcanici. Il retrogusto è secco e indica una buona pressatura e precisione aromatica. Un vino biologico proveniente da vigneti situati a circa 300 metri sul livello del mare, con orientamento solare e composizione del suolo diversi. Suoli di arenaria alternati a suoli di marna, terreni ferrosi e argillosi calcarei e depositi di ghiaia. In combinazione con il microclima ottimale, rappresentano i requisiti ideali per la coltivazione di una varietà di vite caratteristica ed esigente. Dopo una notte di crio-macerazione, la vinificazione avviene in cisterne di acciaio inossidabile a temperatura controllata, dove il vino viene affinato per 5 mesi.
Il mio giudizio: Buono, voto 86/100.

2. **Montecucco Vermentino Irisse 2022 ColleMassari. Vermentino in prevalenza con aggiunta di Grechetto. Abbinato magistralmente a Terrina di Fegato. OK**

   Uve raccolte a mano alla fine di settembre. La fermentazione in inox, affinamento in botti di rovere, dove il vino matura per 12 mesi, cui segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato. È caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si apre con evidenti e complessi profumi floreali, arricchite da gradevoli note di erbe aromatiche. Al palato risulta fresco e cremoso, con toni dolci e sapidi seguiti da una notevole persistenza.
   Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100.

3. **Montecucco Rosso Rigoleto 2022 ColleMassari. Abbinato abilmente ad una ottima farinata di cavolo nero. OK**

   Il Colle Massari Montecucco Rosso Doc Rigoleto (nome di un torrente) è un vino rosso biologico. Offre un colore rosso rubino meravigliosamente denso. Questo vino rosso ColleMassari rivela al naso tutti i tipi di ribes nero, mirtilli, more e gelsi. **Vitigni Ciliegiolo 15%, Montepulciano 15% e Sangiovese 70%.** Dopo la raccolta manuale, le uve vengono trasportate in cantina il più

rapidamente possibile. Qui vengono selezionate e pigiate con cura. La fermentazione ed affinamento avviene in inox.
Il mio giudizio: Eccellente, 90/100. Uno dei vini della serata.

4. **Montecucco Rosso Riserva 2020 ColleMassari. Abbinato anch'esso all'ottima farinata di cavolo nero. OK**

   Il Montecucco Rosso Riserva Doc si è presentato nel calice con un denso colore rosso porpora e rubino denotando da subito giovinezza. Al naso note espressive di more, ribes, gelsi e mirtilli. Fresco e vivace al palato grazie alla sua spiccata acidità fruttata. Finale lungo. Vitigni Cabernet Sauvignon 10%, Ciliegiolo 10% e Sangiovese 80%. Le uve, dopo essere state raccolte a mano, selezionate e pigiate con cura passano nelle vasche inox per la fermentazione. L'affinamento procede in diversi contenitori di legno di rovere per poi passare in bottiglia.
   Il mio giudizio: bottiglia troppo giovane, bisognosa di ulteriore affinamento. Entrerà a far parte delle Eccellenze

5. **Montecucco Sngiovese Riserva Poggio Lombrone 2018 Collemassari Abbinato a Maltagliati al ragù bianco di cinta senese. Abbinamento con abile perizia. OK**

   Il potente Poggio Lombrone Montecucco Sangiovese Riserva di ColleMassari è sceso nel calice con un colore rosso rubino con una transizione verso il rosso granato ai bordi. Al naso ha rivelato amarena, viola e ribes rosso. Al palato molto equilibrato e lungo. Sangiovese 100%. Dopo la raccolta, le uve vengono selezionate e pigiate con cura. Segue la fermentazione in piccole botti di rovere a temperatura controllata 8Tini troncoconici aperti. Affinamento di alcuni mesi in barrique di rovere.
   Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100.

6. **Bolgheri Rosso 2023 Podere Grattamacco. Abbinato a pappardelle alla lepre. Abbinamento di grande personalità. OK**

   Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%, Sangiovese 10%, Cabernet Franc 25%, Petit Verdot 5%. Colore rosso rubino brillante. Al naso note di frutti di bosco

con note balsamiche e speziate. Al palato austero, fresco dotato di un tannino avvolgente e caldo. Dopo la raccolta manuale delle uve, la fermentazione spontanea avviene in vasche inox per poi affinare in barriques francesi per 12 mesi, segue un affinamento di 12 mesi in bottiglia.
Il mio giudizio: Vino atipico meritatamente posto tra le Eccellenze, voto 90/100.

7. **L'Alberello 2021 Podere Grattamacco. Abbinato al Peposo. Abbinamento perfetto. OK**

   Un vino "fatto" da un vigneto di 2 ettari dove si alleva una vigna con il sistema dell'alberello, in modo che ogni vite sia a pari distanza dalle viti circostanti. Il vino è prodotto biologicamente su terreni pianeggianti, sabbiosi argillosi con moderato contenuto calcareo. Fermentazione alcolica tradizionale, riposo in legno per 18 mesi. Vitigni dominanti Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Struttura complessa e tannini straordinariamente maturi e setosi. Note di ribes nero e more. Dominanti sentori di cuoio e caffè. Al palato risulta eclettico e pieno di carattere.
   Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100.

8. **Grattamacco Bolgheri Superiore 2021 Podere Grattamacco. Abbinato anch'esso al Peposo. Abbinamento sublime. OK**

   Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Sangiovese 15% Colore rosso rubino brillante. Al naso note di frutti di bosco con note balsamiche e speziate. Al palato austero, fresco ed elegante dotato di un tannino avvolgente e caldo. Percorso in barriques di diverso passaggio.
   Il mio giudizio: Eccellente, voto 92/100. La Star indiscussa della serata!!!

   Urano Cupisti