



ROCCA DI
MONTEMASSI
MAREMMA TOSCANA

Rocca di Montemassi è una realtà agricola maremmana che si protende verso le colline metallifere da un lato, e verso il mare dall'altro, racchiudendo le molte anime di quest'angolo di Maremma Toscana: il suolo fervido e ricco di tesori, l'esplosione di luce, la natura austera e a tratti rustica. I vigneti distesi su poggi e dolci declivi accolgono varietà locali ed internazionali con eguale prosperità, e grazie al connubio tra moderna tecnologia e sapienza antica generano vini importanti, pregni di forza e di carattere. Accanto alla coltivazione di varietà antiche di cereali, l'allevamento della pregiata vacca Maremmana, e l'orto sperimentale completano un variegato mosaico, che si concretizza come esempio ideale di fattoria toscana, propulsore e testimone autentico di vita rurale contemporanea.

Astraiò



CLASSIFICAZIONE

Maremma Toscana DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Roccastrada,
Maremma Toscana



UVE

100% Viognier



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 10°-12° C.



GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono sottoposte ad una pigiatura soffice e delicata pressatura. Il mosto fermenta ad una temperatura controllata di circa 18° C. al fine di salvaguardare il fruttato e le migliori caratteristiche organolettiche del vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: avvolge con nitidi sentori floreali d'acacia e ginestra, fruttati di litchis e pesca bianca.

SAPORE: in bocca è fragrante e di ottima struttura, delicatamente aromatico con una piacevole vena sapida e minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La sua sapidità e freschezza lo rendono un abbinamento ideale con primi piatti a base di verdure, sautées di frutti di mare, con crudités di pesce, aragosta o polpo bolliti conditi con olio extravergine d'oliva.

