



TENUTA
ROCCA di MONTEMASSI
MAREMMA - TOSCANA

Calasole



KLASSIFIZIERUNG

Maremma Toscana DOC



PRODUKTIONSGBIET

Monteregio, Toscana



REBSORTE

100% Vermentino



ALKOHOLGEHALT

13% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Das Gut erstreckt sich unweit vom historischen Weiler Montemassi in diversen Quoten im Hügelland der Gemeinde Roccastrada. Die Weinbergpflege erfolgt nach ausgewogenen und naturnahen Kriterien. Die auf kieseliglehmigen Böden mit reichhaltigen Mineralspuren bei Kordon/Zapfenerziehung kultivierten Reben entwickeln einzigartige Charakteristiken; das mediterrane Klima mildert mit frischen Meeresbrisen die Sommerhitze und trägt zur intakten Bewahrung von gesunden Trauben bei.

PFLANZDICHTEN

5.000 Stöcke pro Hektar.

TRAUBENERTRAG

6 Tonnen pro Hektar.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben wurden in der ersten Septemberdekade von Hand gelesen und fermentierten nach schonender Pressung bei Temperaturen zwischen 18° - 22° C. im Edelstahl. Der Wein wurde sechs Monate auf dem Geläger belassen und dann zur Verfeinerung im Glas abgefüllt.

FARBE

Glanzhelles Strohgelb.

BOUQUET

Weißer Blüten, mit Nuancen von Gewürzen und pflückreifen Früchten.

GESCHMACK

Konsistenz und Frische, mit Anklängen an Agrumen und mandeligen Tönungen.

SERVIERTEMPERATUR

Am besten bei 10° - 12° C. zu servieren.