



## Rocca di Montemassi



**KLASSIFIZIERUNG**  
Toscana IGT



**REBSORTE**  
50% Petit Verdot,  
35% Syrah and 15% Merlot



**ALKOHOLGEHALT**  
14% Volumenprozent



**ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE**  
750 ml - 1500 ml - 3000 ml



### BODENTYPOLOGIE

Das Anbaugebiet liegt in den sanften Hügeln unterhalb des Castello di Montemassi. Der Boden hat sich durch die Erosion der Colline Metallifere gebildet, einer Hügelkette in der südlichen Toskana. Der Boden hat eine lehmig-tonige Textur mit zersetztem Gestein und ist reich an wertvollen Mineralien.

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Die Reben werden in Spalierziehung kultiviert, im Guyotschnitt bei den Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot und im Cordone Speronato (Zapfenkordon) bei der Rebsorte Syrah. Sehr wichtig ist der Grünschnitt, der per Hand mit akribischer Sorgfalt ausgeführt wird. Besondere Aufmerksamkeit wird dabei der Entlaubung, Ausgeizung und Ausdünnung der Trauben an Rebstock gewidmet.

### PFLANZDICHTEN

5000 10-jährige Rebstöcke/ha.

### TRAUBENERTRAG

800 Gramm Trauben pro Rebstock (40 Doppelzentner pro Hektar).

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden von Hand in Kisten gelesen, dabei werden nur die optimal reifen und gesunden Trauben ausgewählt. Die Lese erfolgt zu unterschiedlichen Zeiten für Merlot und Syrah, die zwischen dem 10. und 15. September gelesen werden, während die Trauben des Petit Verdot und Cabernet Sauvignon erst im frühen Oktober gelesen werden. Die Vinifikation erfolgt separat für jede einzelne Sorte in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur mit einer Mazeration von 30 Tagen. Auf die Mazeration folgt die malolaktische Gärung sofort nach dem Abstich des Mostes. Der Ausbau erfolgt für 12 Monate in 350-Liter Fässern aus französischer Eiche, die zum ersten und zweiten Mal verwendet werden. Die Assemblage wird auf der Basis einer Reihe von Kriterien definiert und wird direkt von Prof. Dubourdieu und den Önologen Giacosa und Ferrante betreut.