



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.

## Rocca di Montemassi 2016

*In questo vino rosso e luminoso, punta di diamante della tenuta di Rocca di Montemassi, trovano fulgida misura il carattere del luogo e l'aristocratico lignaggio dei vitigni che lo generano: Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon. Nel bicchiere una voluttuosa parabola in cui le tre anime delle uve d'origine trovano rara e preziosa composizione, rappresentando in un mirabile disegno il terroir unico e lo spirito di queste terre: i profumi arditi di frutti neri, spezie e vegetazione, il sorso arpeggiato tra le molteplici sfumature dei diversi vitigni si temperano in un carattere espressivo e pieno, dalla persistenza interminabile.*



### CLASSIFICAZIONE

Maremma Toscana  
DOC



### ZONA DI PRODUZIONE

Rocca di  
Montemassi



### VENDEMMIA

2016



### UVE

35% Syrah, 35% Petit  
Verdot, 30% Cabernet  
Sauvignon



### EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio settembre /  
ultima decade di  
settembre



### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in bins

### CLIMA 2016

L'annata 2016 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto secco con scarse precipitazioni, seguito da una primavera mite con piogge abbondanti a maggio e giugno che hanno favorito lo sviluppo vegetativo. L'estate è stata invece afosa e soleggiata con picchi massimi nei mesi di luglio e agosto e con significative escursioni termiche tra giorno e notte che hanno favorito lo sviluppo delle sostanze aromatiche e polifenoliche. Il bel tempo di settembre e il lieve abbassamento delle temperature hanno permesso di raggiungere la perfetta maturazione delle uve Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon che hanno potuto così esprimere tutto il loro potenziale qualitativo. Nel complesso è stata un'annata eccellente che ha prodotto un Rocca di Montemassi elegante e strutturato.

**DENSITÀ DI IMPIANTO**

5.000 ceppi/ha

**RESA PER ETTARO**

60 q/ha

**GRADAZIONE ALCOLICA**

14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16° - 18° C

**FORMATI DISPONIBILI**

750 ml - 1500 ml - 3000 ml  
5000 ml

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

10-15 anni

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**

2008

**TIPOLOGIA DI TERRENO**

I vigneti si trovano tra le dolci colline del Castello di Montemassi. I terreni si sono formati dall'erosione delle colline metallifere circostanti, ed il suolo è a tessitura franco-argillosa con presenza di roccia disgregata ricca di preziosi minerali.

**METODO DI ALLEVAMENTO**

Le viti sono allevate a spalliera con potature a Guyot per le varietà Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, e a Cordone Speronato per la varietà Syrah. Molto importante la gestione in verde che viene effettuata manualmente e con cura meticolosa.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Le uve vengono raccolte manualmente in bins scegliendo solamente i grappoli perfettamente maturi e sani. La vinificazione avviene separatamente per singola varietà in acciaio a temperatura controllata con una macerazione di circa 30 giorni. A questa segue la fermentazione malolattica. L'affinamento dura 14 mesi in tonneaux da 350 litri di legno di rovere francese di primo e secondo passaggio, seguiti da 10 mesi in bottiglia.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**COLORE:** rosso rubino.

**PROFUMO:** intenso ed evoluto con note di frutta nera, sottobosco e sentori di tabacco.

**SAPORE:** concentrato e seducente con lievi sentori di spezie ed un perfetto equilibrio. Il finale è lungo e persistente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Salumi stagionati, carni rosse, selvaggina, cacciagione e formaggi a media stagionatura.