



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.

Calasole



CLASSIFICAZIONE

Maremma Toscana DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Roccastrada,
Maremma Toscana



UVE

100% Vermentino



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 10°-12° C.



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte manualmente durante la seconda metà di settembre sono sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox alla temperatura di 18° - 22° C. Il vino viene mantenuto per sei mesi a contatto con i lieviti ed in seguito posto in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino brillante.

PROFUMO: intensi sentori di fiori bianchi con fresche note di mela renetta, agrumi ed erbe aromatiche.

SAPORE: consistente e fresco, con caratteri di agrumi e note minerali e ammandorlate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La piacevole freschezza e le note di agrumi e mandorla ne fanno un abbinamento ideale per gamberi e crostacei della costa maremmana o triglie ed orate cotte in crosta di patate o al sale.

