



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.

Le Focaiè



CLASSIFICAZIONE

Maremma Toscana DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Roccastrada,
Maremma Toscana



UVE

90% Sangiovese,
10% altre varietà della Tenuta



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 16°-18° C.



GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml - 3000 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto, ricavato da uve raccolte a piena maturazione, fermenta in fermentini verticali per circa 10 giorni alla temperatura di 28° C. Segue la fermentazione malolattica dopodiché, il vino è posto a maturare in botti di rovere da 60 HL.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con sfumature violacee.

PROFUMO: intenso e ampio, si esprime con piacevoli sentori di viola mammola, ciliegia e piccoli frutti di bosco.

SAPORE: di buona struttura ma piacevolmente fresco e con finale morbido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino armonico che ben si accompagna ai salumi della tradizione toscana, primi saporiti, carni rosse grigliate e pecorini di media stagionatura.

