



Rocca di Montemassi ist ein landwirtschaftlicher Betrieb in der Maremma, die sich auf der einen Seite zu den erzhaltigen Hügeln (Colline Metallifere), auf der anderen Seite bis zum Meer ausdehnt und die vielen Facetten dieses Winkels der Maremma Toscana umfasst: den vor Leben strotzenden Boden, der reich an Schätzen ist, die Explosion des Lichts, die strenge, zuweilen auch rustikale Natur. Die sich über Anhöhen und sanfte Hänge erstreckenden Rebflächen beherbergen lokale und internationale Sorten, die gleichermaßen gut gedeihen und dank der Verbindung moderner Technologie und alten Wissens wertvolle Weine voller Kraft und Charakter hervorbringen. Neben dem Anbau alter Getreidesorten tragen auch die Haltung der angesehenen Maremma-Kuh und der Versuchsgarten zu einem vielgestaltigen Mosaik bei, das dem idealen Beispiel des toskanischen Bauernguts als Triebfeder und unverfälschter Zeuge heutigen Landlebens Gestalt verleiht.

Astraio



KLASSIFIKATION

Maremma Toscana DOC



ANBAUGEBIET

Gemeinde Roccastrada,
toskanische Maremma



REBSORTEN

100% Viognier



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Bei 10° - 12° C. zu servieren.



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden sanft gequetscht und einer vorsichtigen Pressung unterzogen. Der Most geht bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C., um den fruchtigen Geschmack und die besten organoleptischen Eigenschaften des Weins zu erhalten.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Strohgelb mit leicht grünen Reflexen.

BOUQUET: Umhüllt mit deutlichen florealen Noten von Akazie und Ginster, einem fruchtigen Ton von Litschiplaumen und weißem Pfirsich.

GESCHMACK: Bukettreich und von ausgezeichneter Struktur, leicht aromatisch mit einer angenehmen wohlschmeckenden und mineralischen Note.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sein Wohlgeschmack und seine Frische machen diesen Wein zum idealen Begleiter von Gemüsegerichten, gebratenen Meeresfrüchten, rohem Fisch, gekochten und mit Olivenöl extra vergine angemachten Langusten oder Kraken.

