



Rocca di Montemassi ist ein landwirtschaftlicher Betrieb in der Maremma, die sich auf der einen Seite zu den erzehaltenen 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.

## Calasole



### KLASSIFIKATION

Maremma Toscana DOC



### ANBAUGEBIET

Gemeinde Roccastrada,  
toskanische Maremma



### REBSORTEN

100% Vermentino



### IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Am besten bei 10° - 12° C.  
zu servieren.



### ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.



### ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

### WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben wurden in der ersten Septemberdekade von Hand gelesen und fermentierten nach schonender Pressung bei Temperaturen zwischen 18° - 22° C. im Edelstahl. Der Wein wurde sechs Monate auf dem Geläger belassen und dann zur Verfeinerung im Glas abgefüllt.

### VERKOSTUNGSMERKMALE

**FARBE:** Glanzhelles Strohgelb.

**BOUQUET:** Weiße Blüten, mit Nuancen von Gewürzen und pflückreifen Früchten.

**GESCHMACK:** Konsistenz und Frische, mit Anklängen an Agrumen und mandeligen Tönungen.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Die angenehme Frische und die Zitrus- und Mandelnoten machen den Calasole zu einem idealen Begleiter zu Garnelen und Schalentieren der Maremmaküste, sowie zu Meeräsche in einer Kartoffelkruste oder in Salz gekocht.

