

TENUTA
ROCCA di MONTE MASSI
MAREMMA - TOSCANA



Le Focaiè



KLASSIFIZIERUNG

Maremma Toscana DOC



PRODUKTIONSGBIET

Gemeinde Roccastrada,
Maremma Toscana.



REBSORTE

100% Sangiovese



ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml - 1500 ml - 3000 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Der aus vollreif geernteten Trauben gewonnene Most fermentierte circa 10 Tage bei einer Temperatur von 28° C. in vertikalen Gärbehältern. Nach abgeschlossener malolaktischer Gärung wurde der Wein in 60 hl-Eichenfässern ausgebaut.

FARBE

Intensives Rubinrot mit violettfarbenen Nuancen.

BOUQUET

Intensives, breitgefächertes Bouquet mit angenehmen Wahrnehmungen von Veilchen, Kirschen und kleinen Waldfrüchten.

GESCHMACK

Trotz beachtlicher Struktur angenehme Frische, mit einem geschmeidig weichen Finale von guter Länge.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 16° - 18° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ein harmonischer Wein, passt bestens zu traditionellen toskanischen Wurstwaren, würzigen Vorspeisen, gegrilltem rotem Fleisch sowie mittelfristig gereiftem Schafskäse.