



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.

Le Focaiè



KLASSIFIKATION

Maremma Toscana DOC



ANBAUGEBIET

Gemeinde Roccastrada,
Maremma Toscana.



REBSORTEN

90% Sangiovese,
10% andere Sorten des
Anwesens



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Bei 16° - 18° C. zu servieren.



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml - 1500 ml - 3000 ml



WEINBEREITUNG UND AUSBAU

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.

VERKOSTUNGSMERKMALE

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.

KOMBINATION MIT SPEISEN

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