



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

Olivenöl Extra Vergine



ANBAUGEBIET

Pian del Bichi Roccastrada



OLIVEN

Frantoio, Moraiolo und Leccino



ERNT

Manuell



GEWINNUNG

Kaltpressung innerhalb von 12 Stunden von der Ernte



SÄURE

0,20%



ERHÄLTICHE FORMATE

500 ml

OLIVENHAINE

Erstreckt sich auf den sanften Hügeln der oberen Maremma. Die Ausrichtung nach Südwesten garantiert eine gute Zirkulation der nachmittäglichen Brise sowie eine optimale Sonneneinstrahlung.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: deutliche Tendenz zum Grün. Sehr klar.

BOUQUET: intensiver Duft, fruchtig mit Noten von Artischocke.

GESCHMACK: sehr fruchtig, recht pikant sofort nach dem Pressen, wird im Laufe der Monate runder, behält jedoch einen lebhaften pflanzlichen Geschmack bei.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Optimal für Pinzimonio und Salate, perfekt zu traditionellen Gerichten der Maremmen.