

TENUTA  
**ROCCA di MONTE MASSI**  
MAREMMA - TOSCANA



## Sassabruna



### KLASSIFIZIERUNG

Monteregio di Massa  
Marittima DOC



### PRODUKTIONSGBIET

Gemeinde Roccastrada,  
toskanische Maremma



### REBSORTE

80% Sangiovese  
10% Merlot, 10% Syrah



### ALKOHOLGEHALT

14% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 - 1500 ml

### PFLANZDICHTEN

4.400 Stöcke pro Hektar.

### TRAUBENERTRAG

7,5 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Der aus vollreif geernteten Trauben gewonnene Most fermentierte 20 Tage bei 28° C. in vertikalen Gärbehältern. Nach dem biologischen Säureabbau wurde der Wein 12 Monate in 350 l-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut und nach der Abfüllung zusätzlich 4 Monate in der Flasche verfeinert.

### FARBE

Sehr intensives Rubinrot.

### BOUQUET

Generöses und komplexes Bouquet mit evidenten Noten von reifen roten Früchten und Waldbeeren mit Erinnerungen an Gewürzen und Lakritze.

### GESCHMACK

Körperhaft, vielschichtig, Wiederholung der olfaktorischen Gewürzanklänge im persistenten Finale.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 16° - 18° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ein körperreicher Wein zur idealen Mariage mit toskanischen Traditionsgerichten: Pappardelle mit Wildschweinragout, Florentinersteak, gebratenes Wild, ausgereifter Pecorino.