



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

Syrosa



KLASSIFIKATION

Maremma Toscana Rosato
DOC



ANBAUGEBIET

Gemeinde Roccastrada,
toskanische Maremma



REBSORTEN

Syrah mit einem Anteil
Sangiovese



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte bei etwa 14°
bis 16° C serviert werden.



ALKOHOLGEHALT

13% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml



WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die frisch gelesenen Trauben werden vorsichtig gepresst und der rosafarbene Most gärt bei niedriger Temperatur (15° - 18°C.) in Stahltanks. Der Wein reift dann für etwa fünf Monate auf der Hefe.

ART DES BODENS

Alluvial, tief und reich an Skelettboden, für die Entwicklung eines starken, widerstandsfähigen Weinbergs und das Wachstum aromatischer Trauben geeignet, die ideal sind für die Erzeugung von modernem Rosé.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Sanft rosa mit korallroten Reflexen.

BOUQUET: In der Nase erkennt man die Region der toskanischen Maremma mit Anklängen von Lavendel, syrah-typischen kleinen roten Früchten und fruchtiger Mandarine.

GESCHMACK: Sehr gutes Gleichgewicht von Frische, Dynamik, mit Anklängen von Vanille, Pfirsich und Granatapfel. Seidig, frisch, mit langem Finale, der perfekte Ausdruck seiner Herkunftsregion.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Perfekt als Aperitif. Ideal zu rohen Fischgerichten, Lachs- und Thunfischtartar, gebratenem Fisch und weißem Fleisch.