



TENUTA  
**ROCCA di MONTEMASSI**  
MAREMMA - TOSCANA

## Calasole



### KLASSIFIZIERUNG

Maremma Toscana DOC



### PRODUKTIONSGBIET

Monteregio, Toscana



### REBSORTE

100% Vermentino



### ALKOHOLGEHALT

13% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Das Gut erstreckt sich unweit vom historischen Weiler Montemassi in diversen Quoten im Hügelland der Gemeinde Roccastrada. Die Weinbergpflege erfolgt nach ausgewogenen und naturnahen Kriterien. Die auf kieseliglehmigen Böden mit reichhaltigen Mineralsuren bei Kordon/Zapfenerziehung kultivierten Reben entwickeln einzigartige Charakteristiken; das mediterrane Klima mildert mit frischen Meeresbrisen die Sommerhitze und trägt zur intakten Bewahrung von gesunden Trauben bei.

### PFLANZDICHTEN

5.000 Stöcke pro Hektar.

### TRAUBENERTRAG

6 Tonnen pro Hektar.

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben wurden in der ersten Septemberdekade von Hand gelesen und fermentierten nach schonender Pressung bei Temperaturen zwischen 18° - 22° C. im Edelstahl. Der Wein wurde sechs Monate auf dem Geläger belassen und dann zur Verfeinerung im Glas abgefüllt.

### FARBE

Glanzhelles Strohgelb.

### BOUQUET

Weißer Blüten, mit Nuancen von Gewürzen und pflückreifen Früchten.

### GESCHMACK

Konsistenz und Frische, mit Anklängen an Agrumen und mandeligen Tönungen.

### SERVIERTEMPERATUR

Am besten bei 10° - 12° C. zu servieren.

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



## Astraio



### KLASSIFIZIERUNG

Maremma Toscana Viognier  
DOC



### PRODUKTIONSGBIET

Gemeinde Roccastrada,  
toskanische Maremma



### REBSORTE

100% Viognier



### ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden sanft gequetscht und einer vorsichtigen Pressung unterzogen. Der Most geht bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C., um den fruchtigen Geschmack und die besten organoleptischen Eigenschaften des Weins zu erhalten.

### FARBE

Strohgelb mit leicht grünen Reflexen.

### BOUQUET

Umhüllt mit deutlichen florealen Noten von Akazie und Ginster, einem fruchtigen Ton von Litschipflaumen und weißem Pfirsich.

### GESCHMACK

Bukettreich und von ausgezeichneter Struktur, leicht aromatisch mit einer angenehmen wohlschmeckenden und mineralischen Note.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 10° - 12° C. zu servieren.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Sein Wohlgeschmack und seine Frische machen diesen Wein zum idealen Begleiter von Gemüsesalaten, gebratenen Meeresfrüchten, rohem Fisch, gekochten und mit Olivenöl extra vergine angemachten Langusten oder Kraken.

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.

TENUTA  
**ROCCA di MONTEMASSI**  
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.



TENUTA  
**ROCCA di MONTEMASSI**  
MAREMMA - TOSCANA

## Rocca di Montemassi



**KLASSIFIZIERUNG**  
Toscana IGT



**REBSORTE**  
50% Petit Verdot,  
35% Syrah and 15% Merlot



**ALKOHOLGEHALT**  
14% Volumenprozent



**ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE**  
750 ml - 1500 ml - 3000 ml



### BODENTYPOLOGIE

Das Anbaugebiet liegt in den sanften Hügeln unterhalb des Castello di Montemassi. Der Boden hat sich durch die Erosion der Colline Metallifere gebildet, einer Hügelkette in der südlichen Toskana. Der Boden hat eine lehmig-tonige Textur mit zersetztem Gestein und ist reich an wertvollen Mineralien.

### REBERZIEHUNGSSYSTEM

Die Reben werden in Spalierziehung kultiviert, im Guyotschnitt bei den Sorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot und im Cordone Speronato (Zapfenkordon) bei der Rebsorte Syrah. Sehr wichtig ist der Grünschnitt, der per Hand mit akribischer Sorgfalt ausgeführt wird. Besondere Aufmerksamkeit wird dabei der Entlaubung, Ausgeizung und Ausdünnung der Trauben an Rebstock gewidmet.

### PFLANZDICHTEN

5000 10-jährige Rebstöcke/ha.

### TRAUBENERTRAG

800 Gramm Trauben pro Rebstock (40 Doppelzentner pro Hektar).

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden von Hand in Kisten gelesen, dabei werden nur die optimal reifen und gesunden Trauben ausgewählt. Die Lese erfolgt zu unterschiedlichen Zeiten für Merlot und Syrah, die zwischen dem 10. und 15. September gelesen werden, während die Trauben des Petit Verdot und Cabernet Sauvignon erst im frühen Oktober gelesen werden. Die Vinifikation erfolgt separat für jede einzelne Sorte in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur mit einer Mazeration von 30 Tagen. Auf die Mazeration folgt die malolaktische Gärung sofort nach dem Abstich des Mostes. Der Ausbau erfolgt für 12 Monate in 350-Liter Fässern aus französischer Eiche, die zum ersten und zweiten Mal verwendet werden. Die Assemblage wird auf der Basis einer Reihe von Kriterien definiert und wird direkt von Prof. Dubourdieu und den Önologen Giacosa und Ferrante betreut.