



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

Rocca di Montemassi 2016

In diesem rot leuchtenden Wein, dem Aushängeschild des Weinguts Rocca di Montemassi, finden der Charakter des Ortes und die aristokratische Abstammung der ihn hervorbringenden Weinberge ihr glänzendes Abbild: Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon. Im Glas eine sinnliche Parabel, in der sich die Eigenschaften der drei ursprünglichen Trauben auf eine selten kostbare Art zusammenfinden und in einem wundervollen Gemälde das einzigartige Terroir und den Geist dieses Landstrichs verkörpern: die kühnen Düfte nach schwarzen Früchten, Gewürzen und Vegetation, ein Schluck wie der harmonische Klang einer Harfe mit den zahlreichen Nuancen der verschiedenen Rebsorten, mäßigen sich in einem ausdrucksvollen und vollen Charakter mit nicht enden wollendem Abgang.



KLASSIFIKATION

Maremma Toscana
DOC



ANBAUGEBIET

Rocca di
Montemassi



JAHRGANG

2016



REBSORTEN

35% Syrah, 35% Petit
Verdot, 30% Cabernet
Sauvignon



ZEITPUNKT DER WEINLESE

In den letzten 10
Tagen im Oktober



ART DER ERNTE

Von Hand in Kästen

KLIMA 2016

Das Jahr 2016 war geprägt durch einen relativ trockenen Winter mit nur geringen Niederschlägen, gefolgt von einem milden Frühjahr mit einem regnerischen Mai, wodurch dem Pflanzenwuchs zugute kam. Der Sommer war schwül und sonnig mit Höchsttemperaturen in Juli und August und starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, was die Entwicklung von Aromen und Polyphenolen ankurbelte. Das schöne Wetter im September und



 **STOCKDICHT**
5.000 Weinstöcke/ha

 **ERTRAG PRO HEKTAR**
60 Doppelzentner/ha

 **ALKOHOLGEHALT**
14% vol.

 **IDEALE SERVIERTEMPERATUR**
16° - 18° C

 **ERHÄLTICHE FORMATE**
750 ml - 1500 ml - 3000 ml
5000 ml

 **ALTERUNGSPOTENTIAL**
10-15 Jahre

 **ERSTER ANBAUJAHRGANG**
2008



die etwas niedrigeren Temperaturen bedingten die perfekte Ausreifung der Trauben der Rebsorten Syrah, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon, die so ihr volles Qualitätspotential entwickeln konnten. Insgesamt ist der 2016er ein hervorragender Jahrgang, der die Kelterung eines eleganten und strukturierten Rocca di Montemassi ermöglichte.

ART DES BODENS

Die Rebflächen liegen zwischen den sanften Hügeln des Castello di Montemassi. Die Böden sind aus der Erosion der umliegenden erzhaltigen Hügel entstanden. Der Boden mit mittlerem Lehmanteil enthält verwitterten Fels, der reich an wertvollen Mineralien ist.

REBERZIEHUNGSMETHODE

Die Reben der Sorten Cabernet Sauvignon und Petit Verdot werden mit Drahtrahmen nach Guyot erzogen und beschnitten, die Sorte Syrah genießt die Kordonerziehung. Sehr wichtig ist der Grünschnitt, der von Hand und mit akribischer Sorgfalt durchgeführt wird.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden von Hand in Kästen gelesen, wobei nur die ganz reifen und gesunden Trauben ausgewählt werden. Die Weinbereitung erfolgt nach Sorten getrennt bei kontrollierter Temperatur in Stahl. Die Gärung dauert etwa 30 Tage. Eine malolaktische Gärung schließt sich an. Der Ausbau dauert 14 Monate in 350 Liter fassenden Fässern aus französischer Eiche in Erst- und Zweitbelegung, es folgen 10 Monate auf der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Rubinrot.

BOUQUET: Intensiv und reif mit Anklängen an schwarze Früchte, Unterholz und Andeutungen von Tabak.

GESCHMACK: Konzentriert und verführerisch mit leichten Andeutungen von Gewürzen und einer perfekten Ausgewogenheit. Der Abgang ist lang und anhaltend.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Gut abgelagerte Wurstwaren, dunkles Fleisch, Wild und Käse mittlerer Lagerdauer.