

TOSCANA, ITALIA

# Rocca Di Montemassi Syrosa



Hinta Alkossa

15,98 €

## Ruokasuositukset

Aperitiivi  
Vähärasvainen kala  
Kana, Kalkkuna  
Äyriäiset

## Tuoksu

Laventelia, punaisia marjoja, mandariinia

## Rypäle

Syrah/Shiraz

## Maku

Kuiva, keskihapokas,  
punamarjainen, sitruksinen,  
hedelmäinen

## Väri

Hento vaaleanpunainen

## Alkon makuluonnehdinta

Roseviini

# Viininviljely ja valmistus

Rypäleet kasvavat Roccastradan alueella Maremmassa, Toscanassa. Kun rypäleet on kerätty, ne puristetaan hellävaraisesti ja rypälemehu käytetään terästankeissa matalassa lämpötilassa 15-18 asteessa. Käymisen jälkeen viiniä kypsytetään hiivan päällä noin 5 kuukautta.

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Viini sopii aperitiiviksi sekä erityisesti raa'an kalan kanssa, kuten lohi-tai tonnikala tartar tai sushi. Tämän lisäksi viini toimii myös paistetun kalan ja valkoisen lihan kumppanina.

Viini on valmis nautittavaksi ja parhaimmillaan viilennettynä 14-16 asteiseksi.

## Rocca di Montemassi

Rocca di Montemassi sijaitsee Montemassin matalilla kukkuloilla Etelä-Toscanassa Maremman alueella. Viinitarhat sijaitsevat kukkuloiden länsipuolella, kasvaen Välimerelle päin. Alueella vallitsee mikroilmasto, joka on hyvin suotuista viininviljelyyn mm. suurien yö ja päivä lämpötilavaihtelujen vuoksi. Maaperä on vahvasti mineraalinen ja sekoitus hiekkaa, kalkkipitoista savea, lietemaata sekä kalkkikiveä. Suurin osa viinitarhoista on yli 15 vuotta vanhoja ja pääosa viljellyistä rypäleistä ovan Sangiovesea ja Vermentinoa, jotka ovat Maremman päälajikkeet. Tämän lisäksi tuottaja viljelee Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Franc ja Cabernet Sauvignon rypälejilkeita. Tuottajan viinivalikomaan kuuluvat valkoiset vermentinot, rosee viinit, ja Sangiovese pohjaiset punaviinit sekä super toskanalaiset sekoitusviinit.

Rocca di Montemassi on ensimmäinen ja ainut omavarainen viinitalo Maremmassa. Tuottajalla on kestävän kehityksen sertifikaatti ja se on siirtymävaiheessa täysin orgaaniseen tuotantoon.

Rocca di Montemassilla on **Equalitas -sertifikaatti**, jonka mm. TSC (The Sustainability Consortium) ja Alko ovat hyväksyneet viralliseksi kestävän kehityksen ohjelmaksi. Equalitas on italialaisten viinintuottajien järjestelmä ja sen hyväksynnän voivat saada viini, viinintuottaja tai viinitarha. Kestävän kehityksen ohjelmaan kuuluu ympäristö, sosiaalinen ja taloudellinen näkökulma. Viinin viljelyssä ja -valmistuksessa tyypillisiä toimenpiteitä ovat veden ja energiankulutuksen säästäminen sekä uusiutuvan energian käyttäminen. Esimerkiksi luomutuotannossa ei näille toimenpiteille aseteta lainkaan vaatimuksia. Lue lisää: [www.equalitas.it/en/](http://www.equalitas.it/en/)

Välimeren rannikolla, Rocca Stradan kunnassa sijaitseva Rocca di Montemassin viinitila siirtyi Zoninin perheen omistukseen vuonna 1999. Viinitilan tarhat on istutettu Montemassin kukkuloille, jotka tarjoavat erinomaiset edellytykset Sangiovesen sekä kansainvälisesti tunnettujen lajikkeiden, kuten Cabernet Sauvignonin, Cabernet Francin ja Merlotin tuotantoon.

[roccadimontemassi.it/](http://roccadimontemassi.it/)

# Lisätietoja

<b>Maa</b>	Italia
<b>Alue</b>	Toscana
<b>Tuottaja</b>	Rocca di Montemassi
<b>Vuosikerta</b>	2019
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Alkon tilausvalikoima Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	13,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	DOC Maremma Toscana Rosato
<b>Vihreät &amp; eettiset ominaisuudet</b>	Paikallinen ekosertifiointi
<b>Litrahinta</b>	21,17 €/l
<b>Alkon tuotekoodi</b>	931707
<b>EAN</b>	8002235029162
<b>SKU</b>	607120
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	1,00g/l
<b>Täyteläisyysaste</b>	Kevyt

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com