

TOSCANA, ITALIA

Rocca Di Montemassi Sassabruna



Hinta Alkossa

18,95 €

Ruokasuositukset

Grilliruoka
Voimakkaat juustot
Nauta
Riista

Tuoksu

Intensiivisessä tuoksussa punaisia marjoja,
lakritsaa ja makeaa mausteisuutta

Rypäle

Merlot, Syrah/Shiraz

Maku

Täyteläinen, marjainen,
aromikas

Väri

Tumma rubiininpunainen

Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

Viininviljely ja valmistus

Viinitarhat sijaitsevat Roccastradan alueella Maremmassa Toscanassa. Rypäleet kerätään täysin kypsänä ja puristetaan mehuksi hellävaraisesti. Rypälemehu käytetään 28C asteisissa terästankeissa noin 20 päivän ajan, jota seuraa malolaktinen käyminen. Käymisen jälkeen viini siirretään ranskalaisiin tammitynnyreihin kypsymään 12 kuukaudeksi, jonka jälkeen viini kypsyy vielä pullossa vähintään 4kk.

Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Tämä täyteläinen viini sopii hyvin grillatun pihvin kanssa, hirvipaistin tai lampaan seuraksi sekä vahvojen kovien juustojen kera.

Viini on valmis juotavaksi, mutta kestää hyvin varastointia.

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 suotuisa 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 rypälajikkeita. 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/

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/

Lisätietoja

Maa	Italia
Alue	Toscana
Tuottaja	Rocca di Montemassi
Vuosikerta	2016
	Varmista asiakaspalvelustamme *
Saatavuus	Ravintolat
Pullokoko	75,00cl
Alkoholia	14,00%
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Laatuluokitus	DOC Maremma Toscana
Vihreät & eettiset ominaisuudet	Paikallinen ekosertifiointi
Litrahinta	25,13 €/l
Alkon tuotekoodi	907897
EAN	8002235022453
SKU	606123
Korkkityyppi	Luonnonkorkki
Pulloja / laatikko	6 kpl
Sokeripitoisuus	3,00g/l
Täyteläisyysaste	Täyteläinen
Rypäleosuudet	Sangiovese, Merlot, Syrah

* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com