

Rocca di Montemassi, Italia

# Rocca Di Montemassi Syrosa

## Hintaryhmä

15-16 €

## Ruokasuositukset



## Rypäle

Syrah

## Väri

Hento vaaleanpunainen

## Tuoksu

Laventelia, punamarjainen,  
mandariinia

## Maku

Kuiva, keskihapokas, punamarjainen,  
sitruksinen, hedelmäinen

## Maa:

Italia

## Alue:

Maremma Toscana DOC

## Tuottaja:

Rocca di Montemassi

## Pullokoko:

75

## Alkoholia:

13.0 %

## Pulloja/laatikko:

6 kpl



## Viiniviljely ja valmistus

Rypäleet kasvavat Roccastradan alueella Maremassa, 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-Toskanassa Maremman alueella. Viinitarhat sijaitsevat kukkuloiden länsipuolella, kasvaen Välimerelle päin. Alueella vallitsee mikroilmasto, joka on hyvin suotuisa viiniviljelyyn 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 päälajeja. Tämän lisäksi tuottaja viljelee Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Franc ja Cabernet Sauvignon rypälelajikkeita. Tuottajan viinivalikomaan kuuluvat valkoiset vermentinot, rosee viinit, ja Sangiovese pohjaiset punaviinit sekä super toskanalaiset sekoitusviinit.

Rocca di Montemassi on ensimmäinen ja ainut omavarainen viinitalo Maremassa. Tuottajalla on kestävän

**JUOMAVINKKI.FI**



Pernod Ricard Finland

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/)