



Rocca di Montemassi è una realtà agricola maremmana che si protende verso le colline metallifere da un lato, e verso il mare dall'altro, racchiudendo le molte anime di quest'angolo di Maremma Toscana: il suolo fervido e ricco di tesori, l'esplosione di luce, la natura austera e a tratti rustica. I vigneti distesi su poggi e dolci declivi accolgono varietà locali ed internazionali con eguale prosperità, e grazie al connubio tra moderna tecnologia e sapienza antica generano vini importanti, pregni di forza e di carattere. Accanto alla coltivazione di varietà antiche di cereali, l'allevamento della pregiata vacca Maremmana, e l'orto sperimentale completano un variegato mosaico, che si concretizza come esempio ideale di fattoria toscana, propulsore e testimone autentico di vita rurale contemporanea.

Sassabruna 2019



CLASSIFICAZIONE

Maremma Toscana DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Roccastrada,
Maremma Toscana.



UVE

30% Petit Verdot,
30% Cabernet Sauvignon,
30% Syrah e 10% Merlot



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 16°-18° C



GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml - 3000 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto, ricavato da uve raccolte a piena maturazione, fermenta in fermentini verticali per circa 20 giorni alla temperatura di 28° - 30° C. Terminata la fermentazione malolattica, il vino è posto a maturare in botti di rovere francese da 350 litri per 12 mesi. Segue un ulteriore affinamento di 4 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino molto intenso.

PROFUMO: ricco e complesso con evidenti note di frutta rossa matura e di sottobosco, accompagnate da sentori speziati e di liquorizia.

SAPORE: di corpo, avvolgente e con un finale persistente in cui si colgono le note speziate avvertite al naso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino di corpo che si sposa felicemente con i piatti della tradizione toscana: pappardelle con sugo di cinghiale, bistecca alla Fiorentina, selvaggina arrosto e saporiti formaggi a pasta dura.

