



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.

Olio Extra Vergine di Oliva



ZONA DI PRODUZIONE

Pian del Bichi Roccastrada



OLIVE

Frantoio, Moraiolo e Leccino



RACCOLTA

Manuale



ESTRAZIONE

A freddo entro 12 ore dalla raccolta



ACIDITÀ

0,20%



FORMATI DISPONIBILI

500 ml

OLIVETO

Si estende sulle dolci colline dell'alta Maremma. L'esposizione a sud ovest garantisce una buona circolazione delle brezze pomeridiane ed un'ottima ricezione della luce solare.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: netta tendenza al verde. Molto limpido.

PROFUMO: profumo intenso, fruttato con note erbacee di carciofo.

SAPORE: molto fruttato, piuttosto piccante subito dopo la frangitura, si arrotonda col passare dei mesi pur mantenendo un vivace sentore vegetale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo per pinzimonio ed insalate risulta perfetto per esaltare i piatti della tradizione maremmana.