



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.

Rocca di Montemassi 2019

In questo vino rosso e luminoso, punta di diamante della tenuta di Rocca di Montemassi, trovano fulgida misura il carattere del luogo e l'aristocratico lignaggio dei vitigni che lo generano: Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon. Nel bicchiere una voluttuosa parabola in cui le tre anime delle uve d'origine trovano rara e preziosa composizione, rappresentando in un mirabile disegno il terroir unico e lo spirito di queste terre: i profumi arditi di frutti neri, spezie e vegetazione, il sorso arpeggiato tra le molteplici sfumature dei diversi vitigni si temperano in un carattere espressivo e pieno, dalla persistenza interminabile.



CLASSIFICAZIONE

Maremma Toscana
DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Rocca di
Montemassi



VENDEMMIA

2019



UVE

45% Cabernet
Sauvignon, 30% Petit
Verdot, 25% Syrah



EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio settembre /
ultima decade di
settembre



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale in bins

CLIMA 2019

L'annata 2019 è stata caratterizzata da un inverno con buone precipitazioni. Il germogliamento è arrivato puntuale nella prima decade di aprile, seguito da un lungo periodo di piogge che ha rallentato lo sviluppo delle piante. La crescita della vegetazione è ripartita grazie alle giornate soleggiate di giugno, ma le temperature al di sopra della media stagionale in luglio e agosto hanno causato un rallentamento dell'attività vegetativa portando comunque a una buona invaiatura. Il bel tempo di settembre e il lieve abbassamento delle temperature hanno permesso di raggiungere la perfetta maturazione delle uve Syrah, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon che hanno potuto così esprimere tutto il loro potenziale qualitativo rivelando grande finezza e freschezza aromatica. Nel complesso è stata un'annata di grande qualità che ha prodotto un Rocca di Montemassi elegante, equilibrato con una vena acida che promette freschezza e lungo invecchiamento.



DENSITÀ DI IMPIANTO
4.500 ceppi/ha



RESA PER ETTARO
60 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° - 18° C



FORMATI DISPONIBILI
750 ml - 1500 ml - 3000 ml



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO
10-15 anni



PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
2008

TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti si trovano sulle prime colline metallifere rivolti verso il mare, su terreni formati dall'erosione delle colline circostanti. Il suolo è a tessitura franco-argillosa con presenza di roccia disgregata ricca di preziosi minerali.

METODO DI ALLEVAMENTO

Le viti sono allevate a spalliera con potature a Guyot. Tutte le operazioni colturali sui vigneti - gestione verde, defogliazione, diradamento dei grappoli, raccolta - vengono svolte manualmente e con cura meticolosa.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente in bins scegliendo solamente i grappoli perfettamente maturi e sani. La vinificazione avviene separatamente per singola varietà in acciaio a temperatura controllata con una macerazione di circa 30 giorni. A questa segue la fermentazione malolattica. L'affinamento dura 14 mesi in tonneau da 350 litri di legno di rovere francese di primo e secondo passaggio, seguiti da 10 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino.

PROFUMO: intenso ed evoluto con note di frutta nera, sottobosco e sentori di tabacco.

SAPORE: concentrato e seducente con lievi sentori di spezie ed un perfetto equilibrio. Il finale è lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi stagionati, carni rosse, selvaggina, cacciagione e formaggi a media stagionatura.

