





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.



Le Focae 2021

-  **CLASSIFICAZIONE**
Maremma Toscana DOC
-  **ZONA DI PRODUZIONE**
Comune di Roccastrada, Maremma Toscana
-  **UVE**
Maggioranza di Sangiovese con una piccola parte di vitigni internazionali
-  **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
Questo vino è frutto di un assemblaggio a base di Sangiovese e vitigni internazionali. Il mosto, ricavato da uve raccolte a piena maturazione. Fermentazione e macerazione si svolgono in tini di acciaio inox alla temperatura controllata di 26° C per 2-3 settimane. Segue la fermentazione malolattica dopodiché, il vino è posto a maturare in botti di rovere da 60 Hl per circa 12 mesi. Segue affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
COLORE: rosso rubino intenso con sfumature violacee.
PROFUMO: intenso e ampio, si esprime con piacevoli sentori di viola mammola, ciliegia e piccoli frutti di bosco.
SAPORE: di buona struttura ma piacevolmente fresco e con finale morbido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Vino armonico che ben si accompagna ai salumi della tradizione toscana, primi saporiti, carni rosse grigliate e pecorini di media stagionatura.

