



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.

## Syrosa 2023



### CLASSIFICAZIONE

Maremma Toscana Rosato  
DOC



### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Roccastrada,  
Maremma Toscana.



### UVE

100% Syrah



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 14°- 16° C



### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena raccolte vengono delicatamente pressate e il mosto fiore rosato fermenta in n vasche di acciaio a bassa temperatura (15° - 18° C). Il vino viene successivamente affinato sulle fecce fini per circa cinque mesi.

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Alluvionale, profondo e ricco di scheletro, adatto a favorire lo sviluppo di una vigna forte e vigorosa, capace di dare uve profumate ideali per la produzione di un vino rosato contemporaneo.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosa tenue con riflessi corallo.

**PROFUMO:** al naso riflette il territorio della Maremma Toscana, con aromi di lavanda e piccoli frutti rossi, tipici del Syrah e note agrumate di mandarino.

**SAPORE:** ottimo equilibrio tra freschezza e vivacità con note di vaniglia, pesca e melograno. Setoso, fresco e persistente nel finale, espressione perfetta del territorio da cui proviene.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo. Ideale con piatti di pesce crudo, tartare di salmone e tonno, frittura di pesce e carne bianca.

TENUTA ROCCA DI MONTEMASSI

S.P. 91 Pian del Bichi - Roccastrada 58027 (GR) - Tel. 0564 579700 - Fax 0564 570847 - info@roccadimontemassi.it - [www.roccadimontemassi.it](http://www.roccadimontemassi.it)