



ROCCA DI
MONTEMASSI
MAREMMA TOSCANA

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.

Viognier 2022



CLASSIFICAZIONE
Maremma Toscana DOC



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Roccastrada,
Maremma Toscana



UVE
100% Viognier



TEMPERATURA DI SERVIZIO
Va servito attorno ai 10°- 12° C.



GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte a mano e poste in cassette, al fine di garantirne l'integrità del grappolo. Vengono sottoposte a 24 ore di criomacerazione e poi pressate delicatamente. La fermentazione avviene in tonneau di rovere di Slavonia da 7 e 24 HL ad una temperatura controllata di circa 18°C al fine di salvaguardare le migliori caratteristiche organolettiche del vino. Riposa nelle stesse botti per 8 mesi per poi affinare in bottiglia almeno un anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo dorato brillante

PROFUMO: intenso e complesso, con delicate note balsamiche e di vaniglia

SAPORE: in bocca è fragrante e di ottima struttura, delicatamente aromatico con una piacevole vena sapida e minerale

