ROCCA DI MONTEMASSI

Dove nascono grandi vini della Maremma Toscana DOC, un'oasi di pace sostenibile che esprime le diverse anime di questo territorio tutto da scoprire: terra, cielo e mare ma anche cultura vitivinicola. Tra le coste del Mediterraneo e le Colline Metallifere nella Toscana Meridionale, in una terra assolata, custodita da butteri, che si tuffa nel blu del mare tra il verde dei vigneti e l'oro del grano sorge Rocca di Montemassi: una rigogliosa e verdeggiante tenuta estesa su oltre 100 ettari che produce rossi biologici particolarmente apprezzati dai winelovers di tutto il mondo.

La tenuta è un chiaro esempio di un'azienda agricola toscana: alla produzione di vino si affiancano la coltivazione di antiche varietà di cereali, la cura di un orto sperimentale e di un piccolo frutteto e l'allevamento della prestigiosa vacca maremmana, oltre che del maiale di cinta senese. Il sistema promosso da Rocca di Montemassi si ispira al concetto di permacultura, puntando alla progettazione, la conservazione consapevole ed etica di un ecosistema produttivo che abbia la diversità, la stabilità e la flessibilità degli ecosistemi naturali.

A Rocca di Montemassi è all'insegna della sostenibilità anche l'offerta turistica di esperienze da vivere all'interno della Tenuta: dalla passeggiata all'interno dell'area agricola, al Museo della Civiltà Rurale fino alla degustazione della DOC Maremma e le altre selezioni della Tenuta, magari approfittando del giardino da cui si può godere un magico tramonto assaporando vini e specialità gastronomiche locali.

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.

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

ROCCA DI MONTEMASSI

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 formatisi 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 malo-lattica. L'affinamento dura 14 mesi in tonneaux 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.

SUSTAINABLE WINE 3E EQUALITAS

In virtù dell' impegno in ambito ambientale, sociale ed economico, il Bilancio di Sostenibilità pubblicato annualmente dalla tenuta è certificato da EQUALITAS: un ente italiano fondato nel 2015 che promuove la sostenibilità nel settore agroalimentare, e vitivinicolo in particolare, attraverso una visione sistemica capace di unire le istanze delle imprese, della società e del mercato. L'obiettivo principale è quello di definire, strutturare e condividere un approccio unico e condiviso alla sostenibilità fondato sui suoi tre pilastri fondamentali. Grazie alle proprie risorse tecniche, culturali, scientifiche e politiche, EQUALITAS intende raccogliere le migliori iniziative di best practice consolidate ed innovative, per affermare un modello italiano di qualità sostenibile a livello mondiale.

Da Giugno 2021, la tenuta ha completato il percorso di conversione biologica sulle attività produttive e conseguito la relativa certificazione sui prodotti.

Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana è una realtà associativa nata con l'obiettivo di tutelare e promuovere il territorio, esaltandone la diversità, non solo enologica, ma anche agricola, sostenibile, storica e culturale.

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