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.

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% 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 tonneaux da 500l di rovere francese. Il vino riposerà negli stessi contenitori per circa 12 mesi durante i quali verranno effettuati frequenti batonnage allo scopo di estrarre la massima morbidezza dalle sue fecce fini

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

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
MAREMMA TOSCANA

Viognier 2022

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