



## Sassabruna 2020 (1er Holzkiste)

CHF 45.00 | 10 cl = CHF 3.00

Der kräftige Körper und die markante Säure ergeben einen ausgewogenen Wein mit feinen Tanninen und jeder Menge Charakter. Im Glas purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase Kirsch- und Lakritzaromen. Am Gaumen vielschichtig mit Anklängen von Waldbeeren, Gewürzen und Schokolade.

Produzent	Rocca di Montemassi
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Subregion	Maremma DOC
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Sangiovese, Syrah, Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318394
Passt zu	würzigem Käse, Grilladen, gut bürgerlicher Küche, mediterraner Küche
Bewertungen	James Suckling 92/100



### Vinifikation

Traditionelle Maischegärung. Ausbau für mindestens zwölf Monate in französischen Barriques.

### Terroir

Die Maremma liegt im Süden der Toskana und die Weinberge für den Sassabruna in der Gemeinde Roccastrada, zwischen dem Tyrrhenischen Meer und den Hügeln der Colline Metallifere, den Erzhängeln. Einzigartiges Mikroklima. Die Böden sind lehmig und steinig.

### Geschichte

Rocca di Montemassi befindet sich im Besitz der Familie Zonin. Erzeugt werden Weine von höchster Qualität. Das Gut umfasst 430 Hektar, auch mit Olivenbäumen und Korkeichen. Die bestockte Rebfläche beträgt 160 Hektar.

