



Sassabruna Maremma Toscana DOC

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

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	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Petit Verdot, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320794
Passt zu	würzigem Käse, Grilladen, gut bürgerlicher Küche, mediterraner Küche



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 Erzhügeln. 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.

