



Rocca Di Montemassi 2017

Im Glas ein funkelndes Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensive Nase nach Kirschen, Wildbeeren, würziger Minze und Pfeffer. Am Gaumen vielschichtig, harmonisch und frisch. Mit Eleganz und Ausdrucksstärke. Der Abgang ist lang.

Produzent	Rocca di Montemassi
Land	Italien
Region	Toskana
Subregion	Maremma DOC
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Petit Verdot, Syrah, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	316048
Passt zu	würzigem Käse, Rind, Schmorgerichten, mediterraner Küche
Bewertungen	James Suckling 91/100



Vinifikation

Der Ausbau erfolgt während 14 Monaten in 350-Liter-Eichenfässern. Danach reift der Wein für weitere zehn Monate auf der Flasche.

Terroir

Lehmige und teilweise steinige Böden mit hohem Tongehalt.

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 macht 160 Hektar aus. Nachhaltigkeit und Umweltschutz erhalten besonderes Augenmerk in dieser ländlichen Umgebung.

