



Le Focaie 2021

Une robe couleur rubis intense aux reflets violines. Au nez, on décèle rapidement des notes de violette, de lavande, de tabac et de thym, suivies de notes fruitées de fraise et de framboise. Equilibré, doux et élégant en bouche, avec des tannins délicats et une structure veloutée.

Producteur	Rocca di Montemassi
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Maremma DOC
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320701
Accord mets et vins	Pâtes, Grillades, Burgers



Vinification

Les raisins pour Le Focaie sont récoltés à pleine maturité. Après une fermentation de dix jours et une fermentation malolactique, le vin est élevé dans de grands fûts de chêne.

Terroir

Les Etrusques cultivaient déjà la vigne dans les environs du domaine au VIe siècle av. J.-C. La région bénéficie d'un microclimat et de sols riches en minéraux. La douce brise qui souffle de la mer tempère les chaudes journées d'été et assure la maturation parfaite des raisins.

