Sassabruna Maremma Toscana DOC

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

Il corpo potente e l'acidità marcata regalano un vino equilibrato con tannini delicati e un notevole carattere. Nel calice rosso porpora con riflessi violacei. Armonia di ciliegia e liquirizia al naso. Al palato è sfaccettato con sentori di frutti di bosco, spezie e cioccolato.

Produttore	Rocca di Montemassi
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Maremma DOC
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Petit Verdot, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320794
Adatto a	Formaggi saporiti, Carne alla griglia, Cucina casalinga, Cucina mediterranea

Vinificazione

Macerazione tradizionale. Affinamento per almeno 12 mesi in barrique francesi.

Terroir

La Maremma è situata nel sud della Toscana e i vigneti del Sassabruna fanno parte del comune di Roccastrada, tra il Mar Tirreno e il territorio minerale delle Colline Metallifere. Il microclima è unico nel suo genere. I terreni sono argillosi e rocciosi.

Storia

Rocca di Montemassi è di proprietà della famiglia Zonin, produttrice di vini della massima qualità. La tenuta si estende su 430 ettari e comprende anche olivi e querce da sughero. La superficie coltivata a vite copre 160 ettari.