



Le Focaie 2021

Nel calice rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si evidenziano subito note di violetta, lavanda, tabacco e timo. Seguono note fruttate, tra cui fragole e lamponi. Al palato è equilibrato, morbido ed elegante, con tannini fini e una consistenza vellutata.

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	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320701
Adatto a	Pasta, Carne alla griglia, Hamburger



Vinificazione

La vendemmia si svolge quando l'uva è perfettamente matura. Dopo una fermentazione di 10 giorni e al completamento della fermentazione malolattica, il vino invecchia in grandi botti di rovere.

Terroir

La zona della tenuta, coltivata a vite già dagli Etruschi nel VI secolo a.C., è caratterizzata da uno speciale microclima e da terreni ricchi di minerali. La delicata brezza marina mitiga le calde giornate estive e assicura la perfetta maturazione delle uve.

