



Sassabrina

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA DOC

TERRITORIO

Comune di Roccastrada, Maremma Toscana.

UVE

Sangiovese 80%, Merlot 10%, Syrah 10%.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il mosto, ricavato da uve raccolte a piena maturazione, fermenta in fermentini verticali per circa 20 giorni alla temperatura di 28-30°C. Terminata la fermentazione malolattica, il vino è posto a maturare in botti di rovere francese da 350 litri per 12 mesi. Segue un ulteriore affinamento di 4 mesi in bottiglia.

COLORE

Rosso rubino molto intenso.

PROFUMO

Ricco e complesso con evidenti note di frutta rossa matura e di sottobosco, accompagnate da sentori speziati e di liquirizia.

SAPORE

Di corpo, avvolgente e con un finale persistente in cui si colgono le note speziate avvertite al naso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito intorno ai 16-18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino di corpo che si sposa felicemente con i piatti della tradizione toscana: pappardelle con sugo di cinghiale, la fiorentina, selvaggina arrosto e saporiti formaggi a pasta dura.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% in volume.

PRODUTTORE

Tenuta Rocca di Montemassi - Via di S. Anna
Fraz. Montemassi - 58036 Roccastrada - Grosseto
Tel. 0564 579700 - Fax 0564 570847
e-mail: info@roccadimontemassi.it
www.roccadimontemassi.it

TENUTA

ROCCA di MONTE MASSI
MAREMMA