

TOSCANA, ITALIA

# Rocca Di Montemassi Sassabruna

## Ruokasuositukset

Grilliruoka  
Voimakkaat juustot  
Nauta  
Riista



## Tuoksu

Intensiivisessä tuoksussa punaisia marjoja, lakritsaa ja makeaa mausteisuutta

## Maku

Täyteläinen, marjainen, aromikas

## Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

## Rypäle

Merlot, Sangiovese, Syrah/Shiraz

## Väri

Tumma rubiininpunainen

## Viininviljely ja valmistus

Viinitarhat sijaitsevat Roccastradan alueella Maremmassa Toscanassa. Rypäleet kerätään täysin kypsänä ja puristetaan mehuksi hellävaraisesti. Rypälemehu käytetään 28C asteisissa terästankeissa noin 20 päivän ajan, jota seuraa malolaktinen käyminen. Käymisen jälkeen viini siirretään ranskalaisiin tammitynnyreihin kypsyttämään 12 kuukaudeksi, jonka jälkeen viini kypsyy vielä pullossa vähintään 4kk.

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Tämä täyteläinen viini sopii hyvin grillatun pihvin kanssa, hirtvipaistin tai lampaan seuraksi sekä vahvojen kovien juustojen kera.

Viini on valmis juotavaksi, mutta kestää hyvin varastointia.

## Rocca di Montemassi

Rocca di Montemassi sijaitsee Montemassin matalilla kukkuloilla Etelä-Toskanassa Maremmen alueella. Viinitarhat sijaitsevat kukkuloiden länsipuolella, kasvaen Välimerelle päin. Alueella vallitsee mikroilmasto, joka on hyvin suotuista viininviljelyyn mm. suurien yö ja päivä lämpötilavaihtelujen vuoksi. Maaperä on vahvasti mineraalinen ja sekoitus hiekkaa, kalkkipitoista savea, lietemaata sekä kalkkikiveä. Suurin osa viinitarhoista on yli 15 vuotta vanhoja ja pääosa viljellyistä rypäleistä ovan Sangiovesea ja Vermentinoa, jotka ovat Maremmen päälaajikkeet. Tämän lisäksi tuottaja viljelee Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Franc ja Cabernet Sauvignon rypälelaajikkeita. Tuottajan viinivalikomaan kuuluvat valkoiset vermentinot, rosee viinit, ja Sangiovese pohjaiset punaviinit sekä super toskanalaiset sekoitusviinit.

Rocca di Montemassi on ensimmäinen ja ainut omavarainen viinitalo Maremmassa. Tuottajalla on kestävän kehityksen sertifikaatti ja se on siirtymävaiheessa täysin orgaaniseen tuotantoon.

Rocca di Montemassilla on **Equalitas -sertifikaatti**, jonka mm. TSC (The Sustainability Consortium) ja Alko ovat hyväksyneet viralliseksi kestävän kehityksen ohjelmaksi. Equalitas on italialaisten viinintuottajien järjestelmä ja sen hyväksynnän voivat saada viini, viinintuottaja tai viinitarha. Kestävän kehityksen ohjelmaan kuuluu ympäristö, sosiaalinen ja taloudellinen näkökulma. Viinin viljelyssä ja -valmistuksessa tyypillisiä toimenpiteitä ovat veden ja

energiankulutuksen säästäminen sekä uusiutuvan energian käyttäminen. Esimerkiksi luomutuotannossa ei näille toimenpiteille aseteta lainkaan vaatimuksia. Lue lisää: [www.equalitas.it/en/](http://www.equalitas.it/en/)

Välimeren rannikolla, Rocca Stradan kunnassa sijaitseva Rocca di Montemassin viinitila siirtyi Zoninin perheen omistukseen vuonna 1999. Viinitilan tarhat on istutettu Montemassin kukkuloille, jotka tarjoavat erinomaiset edellytykset Sangiovesen sekä kansainvälisesti tunnettujen lajikkeiden, kuten Cabernet Sauvignonin, Cabernet Francin ja Merlotin tuotantoon.

[roccadimontemassi.it/](http://roccadimontemassi.it/)

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Italia
<b>Alue</b>	Toscana
<b>Tuottaja</b>	Rocca di Montemassi
<b>Vuosikerta</b>	2016
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	14,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	DOC Maremma Toscana
<b>Vihreät &amp; eettiset ominaisuudet</b>	Paikallinen ekosertifiointi
<b>Litrahinta</b>	25,13 €/l
<b>Alkon tuotekoodi</b>	907897
<b>EAN</b>	8002235022453
<b>SKU</b>	606123
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Sokeripitoisuus</b>	3,00g/l
<b>Täyteläisyysaste</b>	Täyteläinen
<b>Rypäleosuudet</b>	Sangiovese, Merlot, Syrah

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com