

TOSCANA, ITALIA

# Rocca di Montemassi Le Focaie



## Ruokasuositukset

Grilliruoka  
Miedot juustot  
Pasta ja pizza  
Tapas ja antipasti

## Tuoksu

Orvokkia, kirsikkaa ja villimarjoja.

## Maku

Keskitäyteläinen,  
keskitanniininen, kypsän kirsikkainen,  
hennon mausteinen.

## Alkon

### makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

## Väri

Syvä rubiininpunainen.

# Viininviljely ja valmistus

Rypäleet ovat kasvaneet Roccastradan alueella, Maremmassa, Toscanassa. 90% rypäleistä on sangiovesea ja 10% muita kansainvälisiä rypäleitä. Rypälemehu on käytetty viiniksi terästankeissa 28 asteessa noin 10 päivän ajan, jonka jälkeen seuraa malolaktinen käyminen. Tämän jälkeen viini on siirretty ranskalaisiin tammitynnyreihin kypsymään.

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Viini sopii erityisen hyvin liharuokien kumppaniksi, kuten grillattun punaisen lihan, riistaruoan, lampaan, prosciutto kinkun ja pecorio juuston kanssa.

Viini on valmis juotavaksi, mutta kestää hyvin myös kypsytystä. Viini tarjoillaan 16-18 asteen lämpöisenä.

## Rocca di Montemassi

Rocca di Montemassi sijaitsee Montemassin matalilla kukkuloilla Etelä-Toscanassa Maremman 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 Maremman päälajikkeet. Tämän lisäksi tuottaja viljelee Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Franc ja Cabernet Sauvignon rypälejilkeita. 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>Saatavuus</b>	Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	13,50%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	DOC Maremma Toscana
<b>Vihreät &amp; eettiset ominaisuudet</b>	Paikallinen ekosertifiointi
<b>EAN</b>	8002235023313
<b>SKU</b>	606113
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	0 kpl
<b>Sokeripitoisuus</b>	2,00g/l
<b>Täyteläisyysaste</b>	Keskitäyteläinen