



Pernod Ricard Sweden

VIN - RÖTT

Rocca di Montemassi Maremma Toscana

Familjen Zonin är Italiens största familjeägda producent med vingårdar i sju olika regioner, från Piemonte i norr till Sicilien i söder. Här har man i flera generationer framställt fantastiskt vin med både kärlek och passion.

FÄRG

Klar, mörk rubinröd färg

DOFT

Stor doft av mörka bär, lakrits och en elegant fatton.

SMAK

Ett balanserat vin med smak av svarta vinbär, lakrits, körsbär och mocca. Elegant lång, intensiv eftersmak

PASSAR TILL

Mörkt kött, grillat och lagrade ostar

LAND

Italien

REGION

Maremma Toscana IGT

DRUVA

Cabernet sauvignon 50%, syrah 25%, merlot 15% och petit verdot 10%

ALKOHOLHALT

14%

ÅRGÅNG

2015



Rocca di Montemassis egendom är en "milstolpe" i Maremmas historia. Det är en plats där man kan uppleva återfödelsen av ett lantligt, orört och dynamiskt landskap - en plats som inte kan jämföras med någon annan plats i världen.

Etruskerna var de första att plantera vinrankor i deras mark och banden till jorden och rankorna är fortfarande lika starka. I själva verket har vinstockarna funnits från tiden för romarna till Aldobrandeschi, från Salinbeni till Bichi och från Malaspina till modern tid.

Rocca di Montemassi representerar hjärtat av Maremma och dess folk: det är ett land fullt av kontraster och underverk, där Toscanas sol spelar en viktig roll i mognaden av druvorna, där havsbrisen sötar skörden och där jorden ger näring och värme åt växternas rötter. Vingården är på 160 ha och här odlar man druvorna sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc, vermentino, merlot, syrah, petit verdot och viogner. Vinmakaren heter Federico Giovannetti.

Druvorna selekteras noga och skördas för hand, bara de bästa klasarna går till att göra Rocca di Montemassi. De olika druvorna skördas vid olika tidpunkter för att varje sort ska få den ultimata mognaden och vinifieras var för sig i temperaturkontrollerade ståltankar i 30 dagar. Direkt efter följer den malolaktiska jäsningen som förvandlar den skarpa äppelsyran i vinet till den mjukare mjölksyran och gör vinet mjukare. Sedan får vinet mogna i stora 350 liters franska fat s.k. tonneau. Siat blandas vinet av professor Denis Dubourdieu och de två erfarna vinexperterna Giacosa och Ferrante.

Volym

ART. NR	75693
VOLYM	750 ml
PRIS	289 SEK