



Rocca Di Montemassi 2019

CHF 95.00 | 10 cl = CHF 6.33

Une robe couleur rubis étincelante aux reflets violines. Un nez intense de cerise, de baies sauvages, de menthe épicée et de poivre. Complexe, harmonieux et frais en bouche. Avec de l'élégance et du caractère. La finale est persistante.

Producteur	Rocca di Montemassi
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Maremma DOC
Appellation	DOC
Millésime	2019
Format	150 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319463
Accord mets et vins	Fromage affiné, Bœuf, Cuisine méditerranéenne, Ragoûts
Avis	James Suckling 91/100



Vinification

L'élevage est réalisé en fûts de chêne de 350 litres pendant 14 mois. Le vin mûrit ensuite 10 mois de plus en bouteille.

Terroir

Sols argileux, parfois caillouteux avec une teneur élevée en argile.

Histoire





Rocca di Montemassi appartient à la famille Zonin et produit des vins de la plus grande qualité. Le domaine de 430 hectares abrite aussi des oliviers et des chênes-lièges. La superficie viticole est quant à elle de 160 hectares. Dans ce cadre rural, une attention particulière est accordée au développement durable et à la protection de l'environnement.

