Sassabruna Maremma Toscana DOC

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

Le corps puissant et l'acidité marquée créent un vin équilibré aux tannins délicats et au caractère bien trempé. Une robe pourpre aux reflets violines. Un nez composé d'arômes de cerise et de réglisse. Complexe en bouche, il révèle des nuances de fruits des bois, d'épices et de chocolat.

Producteur	Rocca di Montemassi
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Maremma DOC
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Petit Verdot, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320794
Accord mets et vins	Fromages corsés, Grillades, Cuisine traditionnelle, Cuisine méditerranéenne

Vinification

Macération traditionnelle. Elevé en barriques françaises pendant au moins 12 mois.

Terroir

C'est dans la Maremme, au sud de la Toscane, que se trouvent les vignobles du Sassabruna. Ils font partie de la commune de Roccastrada, entre la mer Tyrrhénienne et les collines des monts Métallifères. Le microclimat est unique en son genre. Les sols sont argileux et caillouteux.

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.