



ROCCA DI MONTEMASSI SUPER TOSCANA ORIGINAL TRÆKASSE

25154



Krydret ret



Mørkt kød



Ost, kraftig

BESKRIVELSE

Rocca di Montemassi

Supertoscaner, Italien

Tenuta Rocca di Montemassi er beliggende i det smukke område Maremma, som ligger i den sydlige del af Toscana. Rocca di Montemassi ligger i den nordlige del af Maremma området, hvor de har bosat sig for foden af Meta-Bearing-Hills. Det skaber et helt unikt mikroklima, hvor jordbunden er meget mineralsk og har et højt indhold af naturalier.

Placering helt ud til kysten er med til at skabe vinens høje kvalitet, forskellen mellem nat og dags temperatur, de kølige vinde fra havet, kombineret de mange solskinstimer, giver druerne optimale vilkår for modning.

Zonin familien opkøbte i 1999 Rocca di Montemassi sammen med deres 430 hektar hvoraf der dyrkes vin på de 160 hektar. Her dyrkes Sangiovese, Vermentino, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot og Viognier.

Den unge innovative Winemaker Federico Giovannetti, har bl.a. studeret og arbejdet med vin på det verdensberømte Château Haut-Brion i Bordeaux, hvor han lærte at forstå elegancen og sammensætning af de fantastiske vine. Den viden har han udnyttet på Rocca di Montemassi, hvor han har udviklet husets topvin som er opkaldt efter huset, Rocca di Montemassi – Supertoscaner.

Vinen er et håndværk af høj kvalitet og består af 50 % Petit Verdot, 35 % Syrah og 15 % Merlot.

Det færdige resultat er en vin med karakter, storhed og kraft, hvor man uden tvivl forstår hvorfor supertoscanere er yderst populære.

Vinen har en dyb rubinrød farve, næsen er fyldt med noter af mørke bær, solbær, kirsebær, lakrids, underskov og strejf af vanilje. Smagen er fyldig og harmonerer rigtig godt med duftnoterne, vinen har en god balance og smagen er blød, frugtig og krydret. Tanninerne er modne og fine, og støtter godt op omkring vinens fylde og udtryk. Eftersmagen er lang og behagelig, og giver vinen den helt korrekte finish.

Rocca di Montemassi er uden tvivl en vin som lever op til sit navn, vinen komplimenterer stilen fra Bordeaux, man fornemmer tydeligt Winemaker Federico, har udnyttet sine færdigheder fra tiden i Bordeaux og har skabt denne flotte vin på Rocca di Montemassi.

Nyd den i store glas, sammen med rødt kød, krydrede retter og oste. Det er en fordel at ilte vinen inden den drikkes. Serveres ved 16-18°C.

Land

Italien

Region

Toscana

Distrikt

Chianti

Årgang

2015

Alc %

13.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Merlot, Petit Verdot, Syrah

Anvendelse

Krydrede retter, Mørkt kød, Ost, kraftige

Drueandel

Merlot 15%, Petit Verdot 50%, Syrah 35%

Lagring

12 måneders fadlagring

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0