

Sassabrunna Monteregio DOC Rocca di Montemassi

Escrito por Administrador
Quinta, 09 Julho 2015 22:32



CLASSIFICAÇÃO: Maremma Toscana DOC

ZONA DE PRODUÇÃO: Município de Roccastrada, Maremma Toscana

UVAS: 80% Sangiovese; 10% Merlot, 10% Syrah

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14% em volume

FORMATOS DISPONÍVEIS: 750 ml

VINIFICAÇÃO E AFINAMENTO: O mosto, obtido de uvas colhidas completamente maduras, fermenta em cubas verticais durante cerca de 20 dias a uma temperatura de 28 ° - 30 ° C. Após a fermentação malolática, o vinho é deixado amadurecer em barricas de carvalho francês de 350 litros durante 12 meses. Segue um afinamento de 4 meses em garrafa.

COR: Vermelho rubi muito intenso.

AROMA: Rico e complexo, com notas de frutas vermelhas maduras e sub-bosque e traços de especiarias e alcaçuz.

PALADAR: Encorpado, envolvente e com um final persistente em que se capturam as notas de especiarias sentidas no nariz.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: Deve ser servido à temperatura de 16° - 18° C.

HARMONIZAÇÃO: Vinho encorpado que combina harmoniosamente com os pratos tradicionais da Toscana: pappardelle com molho de javali, bistecca alla Fiorentina, carne de caça assada e queijos fortes e duros.