

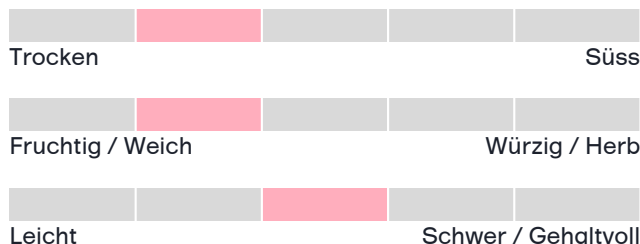


MASCA



Maremma Toscana DOC, Roccapesta, Toscana, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Rubinrot mit hellen Reflexen; in der Nase warmduftend nach roten Früchten, Kirschen, Pflaumen und feinen Muskatblüten. Frischer Gaumen mit stützendem Tannin, bleibt schön fruchtig und lang im Abgang.

Vinifikation

Spontanvergoren imahltank bei 26 °C. Mazeration von 12 Tagen. Ausbau: 18 Monate, ein Teil in Zementtanks, der andere Teil in 500l und 600l Holzfässern.

Traubensorten

40% Petit Verdot, 40% Mourvedre, 20% Sangiovese

Alkohol

14 %

Format

75 cl

ROCCAPESTA

Das Weingut besteht aus ungefähr 72 ha an einer Panorama-Lage in Scansano mit weitem Blick über Saturnia bis hin zum tyrrhenischen Meer. Viele Jahre hat Alberto Tanzini zusammen mit seinem Vater Leonardo einen perfekten Ort, weit weg von der hektischen Stadt, für sein Weingut gesucht. Die Suche hat ihn von Valpolicella bis Val d'Orcia geführt, immer erfolglos. Er war überzeugt, dass die Stelle, wonach er suchte, gar nicht existiert. Doch nach langem Suchen fand er endlich "sein" Roccapesta. Die Dimension des Weingutes war weit grösser als ursprünglich geplant. Die Leidenschaft für Wein und sein abenteuerlicher Geist bestärkte Alberto in seinem Traum. Unzählige Auszeichnungen von renommierten Kritikern bezeugen die hohe Qualität von Roccapasta, welcher unterdessen zweifellos zu den besten Morellino Produzenten gehört.

<http://www.roccapesta.com>