MASCA



Maremma Toscana DOC, Roccapesta, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
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 im Stahltank bei 26 °C. Mazeration von 12 Tagen. Ausbau: 18 Monate, ein Teil in Zementtanks, der andere Teil in 500l und 600l Holzfässern.
Traubensorten	45% Mourvedre, 35% Petit Verdot, 20% Sangiovese
Alkohol	14.5 %
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 tyrrhenischem 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