



## Roccamura

Maremma Toscana Rosso DOCG

### ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

### UVAGGIO:

50% Sangiovese

30% Merlot

20% Cabernet S.

### GRADAZIONE ALCOLICA:

13% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il Maremma DOC è una stella in rapida crescita nel panorama enologico italiano. Couvé di base per il Supertoscano con Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, brilla con una freschezza di frutta e un carattere vivace. Delizioso con il cibo, è perfetto come vino da bere tutti i giorni.

Le uve sono raccolte a mano. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox da 100HL, ad una temperatura di 18-20°C. L'affinamento avviene per un minimo di 6 mesi in botte.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

#### Colore:

Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

#### Profumo:

Fruttato con note di ciliegia e cioccolato bianco.

#### Gusto:

Grande complessità secco, caldo e balsamico nel finale.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con carni alla griglia, bistecche e selvaggina.

Temperatura di Servizio: 18/20°C.

### CURIOSITÀ

La Maremma è il Far West dell'Italia. La costa è un paesaggio di spiagge di sabbia bianca, pini, corbezzoli, querce ed erica, che fanno strada verso l'interno classico Toscano con dolci colline ricoperte di olivi e vigneti magnifici. Da questa bellissima terra selezioniamo questa gamma di vini prodotti da uve potate meticolosamente per ottenere il frutto più concentrato alla ricerca di quella qualità sfuggente dove sole, sabbia, argilla, brezza di mare e l'uva sono uniti in vini di grande carattere da un posto eccezionale: la MAREMMA in Toscana

[www.agricoleselvi.it](http://www.agricoleselvi.it)