



# NAUTIMUS

## Rocca delle Macie Campo Maccione Rosato Maremma



### TOOTJA

ROCCA DELLE MACIE

### VIINAMARJAD

100% Sangiovese

Sangiovese on Kesk-Itaalia ja ühtlasi ka Toskaana hinnatuim tume viinamarjasort

### VEIN

Kuiv, kerge, elav ja värske roosa vein

-Värvilt kerge, kahvatu lõheroosa

-Aroom on marjaselt värske ja tsitruseline, tunda kergeid punaseid marju, kus domineerivad värsked punased metsamarjad – jõhvikad, maasikad ja vaarikad, aroomilõppu lisandub värsked tsitrusvilju, koos kerge marjase vürtsikusega

-Maitse kuiv ja kerge, veidi soolakalt marjase iseloomuga, kus tunda jõhvikaid ja pohli ning vaarikaid. Järelmaitset värskendab tajutav marjane vürtsikus koos torkiva mineraalsuse ja mõrkja punase greipfruudi happesusega

-Viinamarjakesti on leotatud 4-6 tundi marjamahlas, vein on kääritatud temperatuuri kontrollides roostevabast terasest vaatides ja ei laagerdu tammevaatides

### VEINI SOOVITUS

Kalast ja mereandidest valmistatud eelroad, karploomade ja koorikloomade juurde, risottod, toorsingid, värsked juustud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna, 7 – 9 °C, Bordeaux tüüpi väiksematest veiniklaasidest. Juua värskena.

Arengupotentsiaali veinikeldris 1-3 aastat, arvestades marjade korjekaastat.

### ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

### MAHT

0.75L / kasti 6



8002305009964