

# Monteregio

di Massa Marittima DOC



Der DOC **Montereggio** von Massa Marittima wird seit 1994 angebaut und hat seinen Namen vom antiken Schloss Vescoville von Massa Marittima.

Das **Monteregio**-Anbaugebiet erstreckt sich hauptsächlich auf dem Gebiet der Gemeinden von Massa Marittima, Monterotondo, Montieri, Follonica, Scarlino, Gavorrano, Roccastrada und Castiglione della Pescaia .

Die Qualitätsbezeichnung DOC fuer den roten **Monteregio** erhaelt man nur, wenn folgende Voraussetzungen gegeben sind: Die Weine **Monteregio** von Massa Marittima Rosso, Rosso Riserva sowie Rosato und Novello muessen mindestens 50% an Sangiovesetrauben enthalten, bis max. 50% der Trauben duerfen von anderen roten Trauben stammen, die jedoch fuer den Anbau in der Toskanan geeignet sein muessen. Ausgeschlossen sind die Aleatico-Trauben .

Der **Monteregio** Valentini wird aus den Trauben Sangiovese, Cabernet, Sauvignon und Merlot gewonnen und reift in 8 bis 10 Monaten in alten, franzoesischen Eichenfaessern .

Sein Geschmack erinnert an das Aroma von reifer, roter Frucht und Vanille. Er ist von ausgewogenem und reifen Geschmack und von intensiver, rubinroter Farbe.

Der **Monteregio** passt am besten zu Wurstwaren, gegrilltem Fleisch, zu Braten und zu allen Gerichten mit Tomaten .

<b>Anbaugebiet:</b>	Das Hugelgebiet, das von Massa Marittima zum Tyrrhenischen Meer hin abfällt, mit einer Süd- bis Sudwestlage. Massa Marittima (GR), Toskana, Italien
<b>Bodenbeschaffenheit:</b>	Lehmiger, kalkiger , steiniger Boden
<b>Traubensorte:</b>	80% Sangiovese, 10% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon
<b>Produktionstechnik:</b>	In Kistchen von Hand gelesen. Trauben luftgetrocknet. Gährung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks, leichte Verfeinerung in Barriques im zweiten und dritten Durchgang
<b>Erziehungssystem:</b>	Kordon mit Zapfenschnitt
<b>Stockdichte:</b>	5300 Stöcke pro Hektar
<b>Ertrag pro Hektar:</b>	8/9 Tonnen Trauben
<b>Farbe:</b>	Intensives Rubinrot
<b>Duft:</b>	In der Nase Anklang an reife rote Früchte mit Vanillenoten aus der Verfeinerung in Holz
<b>Geschmack:</b>	Vollmundig, ausgewogen und anhaltend im Abgang, mit einem feinen Hauch von Holz
<b>Speiseempfehlungen:</b>	Idealer Begleiter zu Wurstwaren, rotem Fleisch am Grill oder gebraten.
<b>Trinktemperatur:</b>	16° / 18°
<b>Lagerung:</b>	Kühl und dunkel liegend lagern



AZIENDA AGRICOLA  
**VALENTINI**