

# Monteregio

di Massa Marittima DOC



La Doc del Monteregio di Massa Marittima nasce nel 1994 e prende il Nome dall'antico Castello Vescovile di Massa Marittima. Essa comprende i territori dei comuni di Massa Marittima, Monterotondo, Montieri, Follonica, Scarlino, Gavorrano, Roccastrada e Castiglione della Pescaia.

La DOC, per quanto riguarda il Monteregio ROSSO prevede :  
"Monteregio di Massa Marittima Rosso, Rosso Riserva, Rosato e Novello : Sangiovese minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 50%, da sole o congiuntamente le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Toscana escluse le uve di Aleatico."

Il Monteregio Valentini è ottenuto da un uvaggio di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot che, una volta vinificati, affinano in barriques francesi di secondo passaggio per un periodo di 8/10 mesi. Al naso ricorda la frutta rossa matura, con note di vaniglia. Al palato si presenta pieno, equilibrato e persistente con un tostato fine, appena percettibile. Il colore è rosso rubino intenso. È indicato con salumi, carni rosse grigliate o al forno e primi in salsa rossa.



AZIENDA AGRICOLA  
**VALENTINI**

<b>Zona di produzione:</b>	Nella zona collinare che da Massa Marittima scende verso il mare Tirreno con esposizione sud - sud ovest Massa Marittima (GR), Toscana, Italia
<b>Tipologia di terreno:</b>	Terreno argilloso, calcareo e ricco di scheletro
<b>Uve:</b>	80% Sangiovese, 10% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon
<b>Tecnica di Produzione:</b>	Raccolta a mano in cassette, fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata, un leggero affinamento in barriques di 2° e 3° passaggio
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità di impianto:</b>	5300 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro:</b>	80/90 quintali di uva
<b>Colore:</b>	Rosso rubino intenso
<b>Profumo:</b>	Al naso ricorda la frutta rossa matura con note di vaniglia dovute all'affinamento in legno
<b>Sapore:</b>	Pieno, equilibrato e persistente, con un legno fine, appena percettibile
<b>Abbinamenti gastronomici:</b>	Si esprime al meglio con salumi e carni rosse alla griglia o al forno
<b>Temperatura di servizio:</b>	16° / 18°
<b>In cantina:</b>	Conservare coricato, in locale fresco e buio