



TENUTA  
SASSOREGALE



**Presentación Bodega**



T E N U T A

SASSOREGALE

## La Bodega

Inmerso en el matorral mediterráneo, entre árboles altos y arbustos de retama, Sassoregale se encuentra en el corazón de la región de Maremma. Adquirida en 2002 por Santa Margherita Gruppo Vinicolo, las 38 hectáreas de la finca (30 de las cuales viñedos) están situadas en el centro de una llanura rodeada de colinas, en altitudes entre 100 y 180 metros sobre el nivel del mar, con un terreno más alto que se extiende hacia Montalcino detrás de él.

Los viñedos tienen vistas al mar Tirreno, a solo unos kilómetros de distancia en línea recta. La primera impresión de Sassoregale es la luz, la claridad del cielo y la fuerza del sol, mitigadas por las constantes brisas. Esto, unido a la gran biodiversidad que caracteriza el amplio valle del río Ombrone y técnicas de cultivo respetuosas con la viña y el medio ambiente, hacen de la finca un pequeño universo donde la mano del hombre consigue preservar las características profundas del terruño.

Los suelos ricos son profundos y de textura media. Son principalmente a base de arcilla, pero un área pequeña, plantada con syrah, es más arenosa con grava. Además de syrah, los viñedos también albergan sangiovese, merlot y vermentino. Las vides son vides adiestradas con cordoncillo y plantadas con una alta densidad de más de 5.000 por hectárea. Meticulosos métodos de cultivo - Sassoregale se está convirtiendo actualmente en cultivo ecológico - aseguran la cosecha de la fruta en perfecta madurez tecnológica, fenólica y aromática, proporcionando una materia prima ideal para la producción de vinos ricos y elegantes.

## La Maremma

Maremma es el último rincón salvaje de Italia, el área que permaneció aislada de la actividad humana por más tiempo. Marisma durante siglos y refugio natural de muchas especies animales, siempre eludió la agricultura. Incluso hoy en día es distante y, a veces, accidentado, modelado por la fuerza explosiva de la naturaleza. Si bien las grandes reformas del siglo XX pusieron a disposición miles de hectáreas, no lograron alterar radicalmente el entorno natural. Su espeso y a menudo impenetrable matorral todavía está habitado por jabalíes, corzos y gamos, y los caballos siguen siendo un medio de transporte invaluable para adentrarse en sus bosques y a lo largo de sus dunas costeras.

Se trata de un entorno donde se alternan llanuras soleadas con onduladas colinas y prados, seguidos de un bosque especialmente verdoso, donde retamas, madroños, enebros, mirtos, brezos, zarzas, cipreses, alcornoques y pinos triunfan en una sucesión de colores y perfumes. Sin embargo, esta tierra todavía indómita es una increíble reserva de cultura y tradiciones que, lenta pero constantemente, mejoran su patrimonio. Es la nueva frontera de la comida y el vino gourmet italianos, que probablemente sigue siendo la más auténtica y genuina.





## SASSOREGALE SANGIOVESE

MAREMMA TOSCANA DOC, ITALIA.



**Variedad:** 100% Sangiovese.

**Vinificación:** Tras la vinificación tradicional del vino tinto (con una minuciosa maceración de los hollejos) y la fermentación maloláctica, el vino se cría durante un breve pero importante período en pequeñas barricas de roble.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:**

Su color es un rojo rubí brillante. En nariz es limpio y preciso, con notas de guindas, frutos del bosque y un picante moderado. En boca revela un sabor pleno y firme, expresando toda su intensidad y elegancia.

**Maridaje:** Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla y barbacoa, pero también para embutidos o los tradicionales quesos de leche de oveja de la Toscana.



