## Le Masse

# *Santa Goccia Toscana IGT*

, 750 ml

Italy,

9911091813

, ,

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Pasta Pomodoro

Gebratene Sardinen in Agrodolce

Pollo alla Cacciatore

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.04.2026

Der St. Goccia IGT Toscana von Le Masse in Barberino Val d'Elsa ist eine Cuvée aus Sangiovese, Canaiolo und einem kleinen Anteil Trebbiano, in Anlehnung an die traditionelle Chianti‑Mischung mit Weißweinanteil. Die Reben sind bis zu 40 Jahre alt und wachsen auf 250 m Höhe auf kalkreichen Galestro‑ und Kalksteinböden; gelesen wird von Hand. Spontane Vergärung im Stahltank, danach etwa neun Monate Ausbau in Edelstahl und Zement ohne neuen Holzeinsatz.

**Farbe:**

Transparentes Rubinrot, strahlend und klar.

**Nase:**

In der Nase ist der 2024 St. Goccia Rosso von Le Masse klares Kind seiner Herkunft und verströmt den emblematischen Duft der Toskana aus dem Kelch. Die übliche Deklination an Kirschen wird dunkel untermalt von Maulbeeren und Waldheidelbeeren und würzig unterlegt von Aromen nach Zedernholz, Lorbeer und schwarzen Oliven. Etwas Stockrose im Obertonbereich sorgt für den leicht violetten Touch in der Nase.

**Mund:**

Super saftig mit pudrig feinem, flankierendem Gerbstoff am Zungenrand ist das Motto beim St. Goccia Rosso ganz klar Spaß im Glas, und ebenso ist das Mundgefühl und das Fließverhalten des Weines konzipiert: aufziehen, ausschenken und austrinken! Freudvoll fruchtig mit mediterraner Würze und milder Säure ist dies ein Rotwein für alle Fälle, alle Anlässe und die gut gedeckte Tafel von Montag bis Freitag.