



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



16³⁰\$



ROCCA DELLE MACIE – Moonlite – 2022

ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

13740171

PAYS

Italie – Toscane

FORMAT

750

MILLÉSIME

2022

APPELLATION

Toscane IGT

CÉPAGE

90% Chardonnay, 10% Vermentino

ALCOOL

12.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Maremma, Toscane

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Années de plantation

Campomaccione: 1999, 2002, 2008

Casa Maria : 2003, 2008

TYPE DE SOL

Campomaccione et Casa Maria (Maremma): grès avec quartz de texture sablonneuse, à tendance sous-acide

ALTITUDE

Campomaccione (Maremma): entre 30 et 150 mètres

Casa Maria (Maremma): entre 100 et 150 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE

Rocca delle Macie couvre plus de 500 hectares de territoire dont 200 hectares de vignes répartis entre le Chianti et la zone du Maremma, qui se situe au sud du DOCG Chianti

Campomaccione (Maremma): 25 ha de vignes

Casa Maria (Maremma): 25 ha de vignes

CARACTÉRISTIQUE

Le Vermentino et le Chardonnay sont cultivés sur le territoire du Maremma

En Toscane, le climat est essentiellement méditerranéen, caractérisé par des hivers froids et des étés chauds et secs

TECHNIQUE DE PRODUCTION

PARTICULARITÉS –

« Moonlite », un nom original pour ce mélange de raisins soigneusement assemblés provenant du domaine Campomaccione à Grosseto et d'autres domaines de Rocca delle Macie en Toscane.

Grande attention dans le vignoble et vinification qui tient compte des techniques les plus modernes pour un vin de grand plaisir et de buvabilité.

DÉGUSTATION

VISUEL

Jaune paille avec des reflets verts

OLFACTIF

Le nez présente des arômes intenses de fleurs blanches et des notes fruitées et d'agrumes.

GUSTATIF

En bouche, il est minéral, avec des notes d'agrumes, frais et intense dans les arômes.

ACCOMPAGNEMENT

Parfait pour démarrer l'apéro. Accompagne particulièrement bien les fruits de mer, les fromages à pâte molle et les plats de viande blanche.

TEMPÉRATURE

6 °C à 8 °C

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire

ACCOMPAGNE

Apéro, Viandes Blanches, Fruits de mer, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

7,1 g/L

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE SPECTATOR
87 – 2019

JAMES SUCKLING
89 – 2019