



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



51⁰⁰\$

CARTON
DE 6 /
306⁰⁰\$



ROCCA DELLE MACIE – Vigna L'Aja Bruciata Vermentino Superiore – 2022 ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15231311

PAYS
Italie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2022

APELLATION
Maremma Toscana Vermentino DOC

CÉPAGE
100% Vermentino

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Importations Privées, LGDM 2024

TYPE DE PRODUIT
Vin Blanc

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Casa Maria Estate, L'Aja Bruciata Vineyard

SUPERFICIE DU DOMAINE
5.47 hectares

CARACTÉRISTIQUE
Exposition Nord/Nord-Ouest

ALTITUDE
Entre 110 et 150 mètres au dessus du niveau de la mer.

TYPE DE SOL
Grès avec quartz, à texture sableuse, tendanciellement sub-acide

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
La vendange est manuelle avec sélection des raisins, avec l'ajout de glace carbonique, suivie d'un éraflage et d'un pressurage en absence d'oxygène.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Après une vinification à température contrôlée pendant environ 10 jours, s'en suit un élevage de 9 mois en cuve de béton avec des bâtonnages fréquents.

EMBOUTEILLAGE –
Vieillissement en bouteille de 8 mois additionnels avant la mise en marché

DÉGUSTATION

VISUEL
Jaune paille, tendant vers le vert.

GUSTATIF
Savoureux, rond et élégant, aromatique et frais, très harmonieux, avec une longueur rythmée

TEMPÉRATURE
Servir entre 8-10°C

OLFACTIF
Arômes variétaux très fins, globalement floraux et fruités.

ACCOMPAGNEMENT
Se marie bien aux légumes et poissons.

ACCOMPAGNE
Poissons