



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



23⁴⁰\$

CARTON
DE 12 /
280⁸⁵



ROCCA DELLE MACIE – Chianti Classico DOCG ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14865515

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
750

MILLÉSIME
2022

APPELLATION
Chianti Classico DOCG

CÉPAGE
95% Sangiovese 5% Merlot

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
LGDM 2023 – Rocca delle Macie, Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Castellina, Toscane

SUPERFICIE DU DOMAINE
31 hectares

CARACTÉRISTIQUE
Exposition Sud-Ouest

ALTITUDE
Entre 260 et 360 mètres

TYPE DE SOL
Dépôts du miocène, marnes calcaires à texture argilo-sablonneuse

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Les raisins du Chianti Classico sont sélectionnés et cueillis à la main.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Le moût subit une macération pendant 12 à 14 jours. Après les fermentations alcoolique et malolactique, le vin est élevé en fûts de chêne slavonien ou français pendant 6 à 10 mois, puis affiné en bouteille.

DÉGUSTATION

VISUEL
Rouge rubis vif.

OLFACTIF
Le bouquet est persistant avec des notes de baies sauvages qui se marient bien avec les arômes dégagés par le bois des fûts.

GUSTATIF
Savoureux et corsé, il souligne la persistance exceptionnelle du bouquet.

ACCOMPAGNEMENT
Un mariage exceptionnel pour toutes les viandes rouges et les pâtes en sauce.

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Pâtes

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
2 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE
18°C