



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



159⁵⁰\$

CARTON
DE 1 /
159⁵⁰\$



ROCCA DELLE MACIE – Chianti Classico DOCG Famiglia Zingarelli – 5L ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14838015

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
5000

MILLÉSIME
2019

APELLATION
Chianti Classico DOCG

CÉPAGE
95% Sangiovese 5% Merlot

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

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.

TEMPÉRATURE

18°C

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2.3 g/L