



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



23<sup>40</sup>\$

CARTON  
DE 12 /  
280<sup>85</sup>



## ROCCA DELLE MACIE – Chianti Classico DOCG – 2021

ITALIE, TOSCANE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14865515

**PAYS**  
Italie – Toscane

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2021

**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