



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



445<sup>75</sup>\$



## ROCCA DELLE MACIÈ – Sergio Zingarelli – Chianti Classico Gran Selezione 2016 – 3 L ITALIE, TOSCANE

### SPÉCIFICATIONS

#### CODE SAQ

15001567

#### PAYS

Italie – Toscane

#### FORMAT

3

#### MILLÉSIME

2016

#### APPELLATION

Chianti Classico DOCG

#### CÉPAGE

90% Sangiove 10% Colorino

#### ALCOOL

13.5

#### DISTRIBUTION

Produits SAQ

#### TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

### VIGNOBLE

#### LIEU, NOM

Castellina in Chianti (Chianti), Toscane

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

Le Macie: 1997-2004, 1998-2016

#### TYPE DE SOL

Le Macie (Chianti): Dépôts du miocène, marnes calcaires à texture argilo-sablonneuse

#### ALTITUDE

Entre 260 et 360 mètres

#### SUPERFICIE DU DOMAINE

Le Macie: 93 ha dont 31 ha de vignes

#### CARACTÉRISTIQUE

Rocca delle Macie couvre plus de 500 hectares (200 ha de vignes) sur les territoires du Chianti et du Maremme, répartis entre six domaines. Le climat de la Toscane est essentiellement méditerranéen, marqué par des hivers froids et des étés chauds et secs.

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### RÉCOLTE –

Vendanges manuelles sélectionnées

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation alcoolique de 10 jours

Macération pendant 15 jours

Fermentation malolactique en fûts

Élevage en barriques de chêne français pendant 18 mois

#### EMBOUTEILLAGE –

Affinage d'un an en bouteille

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Rouge rubis profond

#### GUSTATIF

Velouté avec un très bon équilibre.

#### TEMPÉRATURE

18°C à 20 °C

### PRIX ET DISTINCTIONS

#### WINE SPECTATOR

92 pts

#### OLFACTIF

Le nez est fruité et intense avec une longue persistance et une touche d'épices.

#### ACCOMPAGNEMENT

Ce vin est particulièrement adapté aux plats de viande rouge, de gibier et de fromages à pâte dure, mais il peut également être apprécié seul.

#### CELLAR TRACKER

92 pts