



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



23^{95\$}



ROCCA DELLE MACIÈ – Chianti Classico Riserva DOCG – 2020 ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

10324543

PAYS

Italie – Toscane

FORMAT

750

MILLÉSIME

2020

APPELLATION

DOCG Chianti Classico

L'appellation Chianti Classico constitue le coeur de la région du Chianti, situé entre Florence et Sienne

CÉPAGE

90 % Sangiovese 5% Cabernet-sauvignon 5 % Colorino

ALCOOL

14

DISTRIBUTION

LGDM 2023 – Rocca delle Macie, Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Castellina in Chianti, Toscane

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Vignes plantées en 1990
Densité: 5000-6500 pieds/ha
Rendement: 65 tonnes / ha

ALTITUDE

Entre 300 et 340 mètres.

SUPERFICIE DU DOMAINE

Sélection des meilleures parcelles des quatre exploitations du Chianti, à raison d'environ 50 hectares de vignes. La famille Zingarelli exploite 108 hectares de vignes sur le territoire du Chianti, et 50 hectares de vignes dans le Maremma.

TYPE DE SOL

Sédiments du miocène, marnes calcaires à texture argilo-sableuse à tendance alcaline.

CARACTÉRISTIQUE

Exposition sud, sud-ouest

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles sélectionnées.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation alcoolique en cuve inox à température contrôlée pendant 8 à 10 jours, suivi de 10 jours de post-fermentation et macération pelliculaire

Fermentation malolactique en cuve de béton

Élevage en barriques de chêne français (25-50 HL) pendant 2 ans

EMBOUTEILLAGE –

Affinage de 6 mois en bouteille avant la mise en marché.

DÉGUSTATION

VISUEL

Une couleur d'un rouge rubis, tirant sur le grenat avec l'âge.

OLFACTIF

Au nez, il est ample, intense et raffiné, avec une excellente variété d'arômes excellents qui se marient bien avec les saveurs dégagées par le bois des fûts.

GUSTATIF

En bouche, il est chaleureux, robuste et élégant avec un arôme persistant.

ACCOMPAGNEMENT

C'est un vin particulièrement adapté aux viandes rouges, rôtis, gibier et fromages à pâtes dures.

TEMPÉRATURE

Ouvrir deux heures avant le service
Servir entre 16 et 18 °C.

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION

Cordon simple

ACIDITÉ

5.20 g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,5 g/L

PH

3.65

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Fromages

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE SPECTATOR
94

JAMES SUCKLING
95