



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



154⁰⁰\$



ROCCA DELLE MACIÈ – Chianti Classico – Riserva -3L ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
15002092

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
3000

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

CÉPAGE
90 % Sangiovese
5% Cabernet-sauvignon
5 % Colorino

ALCOOL
14,5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

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

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 (301 hectares au total) sur le territoire du Chianti, et 50 hectares de vignes (124 hectares au total) 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
Rouge rubis, tirant sur le grenat avec l'âge.

OLFACTIF
Ample, intense et raffiné, avec une excellente variété d'arômes excellente qui se marient bien avec les arômes dégagés par le bois des fûts.

GUSTATIF
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

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION
Cordon simple

ACIDITÉ
5.20 g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
2,9 g/L

PH
3.65

PRIX ET DISTINCTIONS

WINE SPECTATOR

94

BACCHUS

92

JAMES SUCKLING

95