



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



42²⁵\$

CARTON
DE 6 /
253⁵⁵



ROCCA DELLE MACIE – Chianti Classico Gran Selezione DOCG – Riserva di Fizzano – 2020 ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15007352

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APPELLATION
Chianti Classico Riserva DOCG

CÉPAGE
95% Sangiovese 5% Merlot

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
LGDM 2023 – Rocca delle Macie, Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Castellina in Chianti (Chianti), Toscane

ÂGE MOYEN DES VIGNES
Fizzano: 1996-2000; 1994-1995; 1983-1993

TYPE DE SOL
Riserva di Fizzano: Dépôts du miocène; sols profonds essentiellement calcaires à texture argilo-sablonneuse.

ALTITUDE
Entre 190 et 300 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE
Riserva di Fizzano: 61 ha dont 35 ha de vignes

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

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Après fermentation, élevage de deux ans en fûts de chêne français de 35 hectolitres et en barriques de 225 litres

EMBOUTEILLAGE –
Affinage d'un an en bouteille

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur rouge rubis profonde.

GUSTATIF
Rond avec une belle acidité, complétement par des arômes de fruits rouges mûrs et une longue finale.

TEMPÉRATURE
18°C à 20°C

OLFACTIF
Le bouquet est intense avec des notes de baies sauvages équilibrées par des notes d'épices.

ACCOMPAGNEMENT
S'accorde merveilleusement avec les viandes rouges, rôtis et gibiers.