



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



16⁷⁵\$



ROCCA DELLE MACIÈ – Chianti – Riserva ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
12989750

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

CÉPAGE
90 % Sangiovese, 5% Cabernet-sauvignon, 5 % Merlot

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

APPELLATION
DOCG Chianti

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Chianti, Toscane

ÂGE MOYEN DES VIGNES
Vignes plantées entre 1997 et 2016.

TYPE DE SOL

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

ALTITUDE

Entre 265 et 360 mètres.

SUPERFICIE DU DOMAINE

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 Maremme.

CARACTÉRISTIQUE

La mention « Riserva » exige un élevage de 24 mois en fût de chêne.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Fermentation contrôlée

Élevage de deux ans en fût de chêne avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

VISUEL

Sa robe rouge foncé aux reflets violacés.

OLFACTIF

Ce vin a des notes de fruits noirs, nez légèrement épicé.

GUSTATIF

Il a une acidité rafraîchissante et tannins souples avec des saveurs de prune, de framboise, de fleurs séchées et d'anis. Il a une belle matière et finale assez persistante. Ce vin est moyennement corsé.

ACCOMPAGNEMENT

Il s'agence parfaitement à de nombreux plats allant de la charcuterie à la pizza, en passant par les pâtes et la viande rôtie.

TEMPÉRATURE

De 15°C à 17°C

TEMPS DE GARDE

À boire ou à garder 5 ans suivant le millésime

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

1,8 g/L