



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



53<sup>25</sup>\$

CARTON  
DE 6 /  
319<sup>55</sup>



## ROCCA DELLE MACIE – Esperienza N. 8 – Brunello di Montalcino DOCG – 2018 ITALIE, TOSCANE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14837629

**PAYS**  
Italie – Toscane

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2018

**APPELLATION**  
Brunello di Montalcino DOCG

**CÉPAGE**  
100% Sangiovese

**ALCOOL**  
14

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Suite à une sélection minutieuse des raisins sur le côté sud-est des collines de la municipalité de Montalcino, se déroule le processus de vinification traditionnel avec une macération de 12 à 14 jours de la peau. Le vin a vieilli pendant trois ans dans de grandes barriques de chêne slavonien. Le vin se raffine en bouteille 4 à 6 mois avant d'être libéré.

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Rouge rubis avec des reflets grenat.

#### OLFACTIF

Bouquet complexe avec des notes de prune, de cerise noire mûre et de petits fruits rouges, bien équilibré avec les arômes de tabac et de réglisse.

#### GUSTATIF

Intense et équilibré avec des tanins souples et une longue finale.

#### ACCOMPAGNEMENT

Ce vin s'accorde particulièrement bien aux viandes rouges, au gibier et aux fromages à pâte dure. Il peut être gardé pendant une longue période.

#### TEMPÉRATURE

18°C

#### TEMPS DE GARDE

10+ ans

### AUTRES INFORMATIONS

#### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2 g/L