



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



53²⁵\$

CARTON
DE 6 /
319⁵⁵



ROCCA DELLE MACIE – Esperienza N. 8 – Brunello di Montalcino DOCG – 2017 ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14837629

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
750

MILLÉSIME
2017

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