



29^{55\$}

CARTON DE 6 / 177^{3\$}



ROCCA DELLE MACÌE – Esperienza N. 8 – Rosso di Montalcino DOC 2022

ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14838285
IP14838285

PAYS
ALCOOL
Italie – Toscane
13.5

FORMAT
750

Importations Privées
MILLÉSIME
2022

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

Rosso di Montalcino D.O.C.

TECHNIQUE DE PRODUCTION FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT -

Suite à une sélection minutieuse des raisins sur le côté sud-est des collines de la municipalité Montalcino, se déroule le processus de vinification traditionnel avec une macération de 12 à 14 jours de la peau. Le vin a vieilli pendant quelques mois dans de grandes barriques de chêne slavonien. Le vin se raffine en bouteille 2 mois avant d'être libéré.

PARTICULARITÉS -

APPELLATION

En 2015, l'expérience de Rocca delle Macie sur le territoire de Montalcino se poursuit avec l'introduction de son plus jeune exposant, Rosso di Montalcino. Un vin né du même producteur que le Brunello Esperienza 8.

DÉGUSTATION

VISUEL

Rouge rubis avec des reflets grenat.

OLFACTIF

Bouquet complexe de cerises noires mûres et de petits fruits rouges, bien équilibré avec des arômes épicés.

GUSTATIF

Frais et vif en bouche, ce vin est fruité avec des tanins souples et une finale moyenne.

ACCOMPAGNEMENT

Ce vin convient particulièrement aux viandes rouges, au gibier et aux fromages à pâte dure.

TEMPS DE GARDE

Il peut être gardé pendant une longue période.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18°C à 20 °C