



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



29⁴⁵\$

CARTON
DE 6 /
176⁷⁵



ROCCA DELLE MACIE – Esperienza N. 8 – Rosso di Montalcino DOC 2022 ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14838285

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
750

MILLÉSIME
2022

APELLATION
Rosso di Montalcino D.O.C.

CÉPAGE
100% Sangiovese

ALCOOL
13.5

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 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 –

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