



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



24<sup>05</sup>\$

CARTON  
DE 6 /  
144<sup>30</sup>\$



## ROCCA DELLE MACIE – Macchialupa Fiano di Avellino – 2020 ITALIE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14838007

**PAYS**  
Italie

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2020

**APPELLATION**  
Fiano di Avellino DOCG

**CÉPAGE**  
100 % Fiano

**ALCOOL**  
13

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Blanc

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Situé dans la Valle del Sabato, à la frontière entre les provinces d'Avellino et de Benevento, au milieu de larges vallées et de hautes crêtes

**ALTITUDE**  
450 mètres

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

À la suite d'un pressurage doux des raisins, le moût subit une fermentation à température contrôlée. Le vin obtenu est ensuite vieilli environ deux mois en bouteille.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Robe jaune paille.

**OLFACTIF**  
Arômes intenses de fruits exotiques et de fleurs de genêt.

**GUSTATIF**  
Sec, chaleureux et moelleux, avec une bonne structure et une longue finale persistante.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Il accompagne à merveille les poissons et légumes grillés.

**TEMPÉRATURE**  
10-12 °C

**ACCOMPAGNE**  
Poissons

### AUTRES INFORMATIONS

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
2.5 g/L