



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



44<sup>75</sup>\$



## ROCCA DELLE MACIÈ – Roccato 2012 ITALIE, TOSCANE

### SPÉCIFICATIONS

#### CODE SAQ

14336824

#### PAYS

Italie – Toscane

#### FORMAT

750

#### MILLÉSIME

2012

#### APPELLATION

Toscana I.G.T.

#### CÉPAGE

100% Cabernet-Sauvignon

#### ALCOOL

13.5

#### DISTRIBUTION

Produits SAQ

#### TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

### VIGNOBLE

#### LIEU, NOM

Castellina in Chianti (Chianti), Toscane

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

Le Macie: 1997, 1998, 2004, 2016

#### TYPE DE SOL

Le Macie (Chianti): Dépôts du miocène, marnes calcaires à texture argilo-sablonneuse

#### ALTITUDE

Le Macie: entre 260 et 360 mètres

#### SUPERFICIE DU DOMAINE

Le Macie: 31 ha de vignes

#### CARACTÉRISTIQUE

Rocca delle Macie couvre plus de 500 hectares (200 ha de vignes) sur les territoires du Chianti et du Maremme, réparties entre six domaines dont 'Le Macie'

Le climat de la Toscane est essentiellement méditerranéen, marqué par des hivers froids et des étés chauds et secs. Le territoire du Maremme est davantage influencé par la proximité de la mer

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### RÉCOLTE –

Vendanges manuelles sélectionnées

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification séparées des cépages

Élevage séparé en barriques de chêne français durant 9 à 14 mois.

Après assemblage, seconde phase d'élevage de trois mois dans des tonneaux de 35 hectolitres

#### EMBOUTEILLAGE –

Affinage d'un an en bouteille

#### PARTICULARITÉS –

Agriculture raisonnée depuis 2000 (pas d'herbicides d'origine chimique, usage de fertilisants d'origine exclusivement biologique)

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Rouge rubis profond avec des reflets grenat.

#### OLFACTIF

Riche en bouquet et persistant, avec des notes de fruits rouges et d'épices telles le cacao, la vanille et le café.

#### GUSTATIF

Chaleureux et bien équilibré, avec une structure consistante et des tanins qui soutiennent la longue finale du vin.

#### ACCOMPAGNEMENT

Accompagne bien des plats en sauces, les viandes rouges, les plats de gibier et les fromages secs.

### AUTRES INFORMATIONS

#### SYSTÈME DE CULTIVATION

Cordon de Royat

#### ACIDITÉ

5.18

#### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

3.3 g/L

#### PH

3.50

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

16°C à 18 °C

### PRIX ET DISTINCTIONS