



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



44⁷⁵\$



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