



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



243^{50\$}

CARTON
DE 1 /
243^{50\$}



ROCCA DELLE MACIÈ – Roccato 3L – 2020

ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP15002463

PAYS

Italie – Toscane

FORMAT

3

MILLÉSIME

2020

APPELLATION

Toscana I.G.T.

CÉPAGE

50% Sangiovese 50% Cabernet-Sauvignon

ALCOOL

13.5

DISTRIBUTION

Importations Privées

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

En 1988, la première bouteille de Roccato a été dévoilée. Ce vin, conçu et voulu par Italo et Sergio est basé sur des parts égales de raisins Sangiovese et Cabernet Sauvignon, représente l'essence même du chemin emprunté par la cave. Roccato représente la rencontre des origines les plus typiques du sangiovese avec la modernité symbolisée par le cabernet et des barriques utilisées pour le vieillissement.

Les raisins sont minutieusement sélectionnés à la main avant d'être vinifiés séparément. Ils sont ensuite élevés en barriques de chêne français pendant 9 à 14 mois. Les deux variétés sont maintenues séparées tout au long du processus et une fois assemblées, le vin est vieilli pendant trois mois supplémentaires dans des barils de 35 hl, suivi d'une autre année en bouteille.

DÉGUSTATION

VISUEL

Rouge rubis profond avec des reflets grenat.

OLFACTIF

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

GUSTATIF

Enveloppant 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 à pâtes dures.

TEMPÉRATURE

16°C à 18 °C

PRIX ET DISTINCTIONS

Wine Spectatori: 88 points (millésime 2010)

James Suckling: 90 points (millésime 2010)

The Wine Advocate: 90 points (millésime 2010)

Decanter World Wine Awards: Médaille de bronze

>

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

3 g/l