



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



47<sup>00</sup>\$



## ROCCA DELLE MACIE – Roccato Toscana IGP – 2020 TOSCANE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
10254514

**PAYS**  
Toscane

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2020

**APPELLATION**  
IGT Toscane

**CÉPAGE**  
Cabernet-sauvignon

**ALCOOL**  
14

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ, LGDM 2024

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Castellina, Chianti

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
1.86 hectares.

**ALTITUDE**  
350 à 365 mètres

**TYPE DE SOL**  
Dépôts de miocène, marnes calcaires avec un fond argilo-sableux.

### CARACTÉRISTIQUE

L'étiquette représente le coucher du soleil en Toscane.

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### RÉCOLTE –

A débuté le 5 septembre et s'est poursuivi selon la maturité des raisins. Vendanges manuelles.

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation à température contrôlée en cuves d'inox pour 8 à 10 jours, plus 15 jours de macération post-fermentation. La fermentation malolactique a lieu en cuves de béton.

Vieillessement de 18 mois en barriques de chêne français (50% des neufs), suivi par un vieillissement en bouteille d'au moins 20 mois.

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Rouge rubis intense, avec reflets grenat.

#### OLFACTIF

Le bouquet est riche et persistant, avec des notes de fruits rouges, épices, vanille, café et cacao.

#### GUSTATIF

En bouche, le vin est bien équilibré et velouté, avec une structure tannique et une longue finale.

#### ACCOMPAGNEMENT

Accompagne à merveille une cuisse de canard confite, un filet de bœuf grillé ou une tourtière.

#### ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Plats en sauce

### PRIX ET DISTINCTIONS

**WINE ENTHUSIAST**  
93 pts

**JAMES SUCKLING**  
91 pts

### AUTRES INFORMATIONS

#### ACIDITÉ

5.40 g/L

#### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

3.3 g/L

#### PH

3.70

**WINE SPECTATOR**  
90 pts