



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



156^{50\$}

CARTON
DE 1 /
156^{50\$}



ROCCA DELLE MACIÈ – Sasyr – 5L ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14993955

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
5000

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
Toscana I.G.T.

CÉPAGE
60% Sangiovese 40% Syrah

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Ce vin est façonné à partir de raisins soigneusement sélectionnés et cultivés dans les vignobles de la Maremma. Les dernières techniques de fermentation contrôlée utilisées pour produire ce vin aident à préserver la couleur intense et les arômes primaires provenant des raisins. Environ 15% des raisins Sangiovese vieillissent dans des petits fûts de chêne français durant environ six mois.

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe de teinte rubis de bonne intensité.

OLFACTIF

Nez assez puissant qui exhale des effluves de cacao, de cerise confite, d'épices et de fleurs.

GUSTATIF

Ce rouge manifeste une bonne acidité et est pourvu de tannins enrobés. Sa texture presque grasse se termine dans une finale assez soutenue.

ACCOMPAGNEMENT

Vin très polyvalent, il se marie facilement avec de nombreux plats à base de viandes et de fromages. C'est un vin très agréable que l'on peut boire seul.

TEMPÉRATURE

16°C à 18°C

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

7.8 g/L