



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



15<sup>95</sup>\$



## ROCCA DELLE MACIE – Sasyr ITALIE, TOSCANE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
11072907

**PAYS**  
Italie – Toscane

**FORMAT**  
750

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

**CÉPAGE**  
60% Sangiovese 40% Syrah (Sa: sangio et Syr: syrah)

**ALCOOL**  
13.5

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ

**APELLATION**  
Toscana I.G.T.

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Maremme, Toscane

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
Plantation en 1999, 2002, 2003, 2008

**TYPE DE SOL**  
Grès sablonneux avec quartz, faible acidité

**ALTITUDE**  
Environ entre 30 et 150 mètres au-dessus du niveau de la mer

**SUPERFICIE DU DOMAINE**  
25 hectares de vignes (Tenuta Campomaccione) et 25 hectares de vignes (Tenuta Casamaria)

**CARACTÉRISTIQUE**  
Exposition ouest-nord

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### RÉCOLTE –

Ce vin est façonné à partir de raisins soigneusement sélectionnés et cultivés dans les vignobles de la Maremma.

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

15% des raisins Sangiovese vieillissent dans des petits fûts de chêne français durant environ six mois.

Les dernières techniques de fermentation contrôlée utilisées pour produire ce vin aident à préserver la couleur intense et les arômes primaires provenant des raisins.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Sa robe de teinte rubis de bonne intensité.

**OLFACTIF**  
Au nez, il est 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 soyeux. Sa texture presque grasse se termine dans une finale assez soutenue.

**ACCOMPAGNEMENT**  
C'est un 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

**TEMPS DE GARDE**  
À boire ou à garder 6 ans suivant le millésime

### AUTRES INFORMATIONS

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
8.5 g/L