



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



110<sup>75</sup>\$

CARTON  
DE 1 /  
110<sup>75</sup>\$



## ROCCA DELLE MACIÈ – Ser Gioveto IGT Toscana 2012 – 1.5L ITALIE, TOSCANE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP14428577

**PAYS**  
Italie – Toscane

**FORMAT**  
1500

**MILLÉSIME**  
2012

**APPELLATION**  
Toscana I.G.T.

**CÉPAGE**

80% Sangiovese 20% Cabernet et Merlot

**ALCOOL**

13.5

**DISTRIBUTION**

Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**

Vin Rouge

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Après fermentation à température contrôlée, le vin est élevé dans des barriques de chêne français de 225 litres pendant 9 à 12 mois. Il est ensuite transféré dans la bouteille dans laquelle il mûrit pendant 9 mois supplémentaires.

#### PARTICULARITÉS –

Ser Gioveto a été créé en 1985 par Italo comme un hommage à son fils Sergio, qui a commencé à travailler à ses côtés au vignoble cette année-là. Cela dit, le nom donné à ce vin fait également référence au nom ancien du Sangiovese – «Sangiovetto» – qui était le principal cépage choisi pour la fabrication du nouveau vin.

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Rouge rubis intense avec des reflets grenat.

#### OLFACTIF

Bouquet intense et persistant avec des notes de petits fruits rouges, de confiture et d'épices.

#### GUSTATIF

Vin bien structuré, équilibré et long en bouche.

#### ACCOMPAGNEMENT

Ce vin se marie bien avec les sauces structurées, les viandes rouges, les plats de gibier et les fromages à pâte dure.

#### TEMPÉRATURE

18-20°C

### PRIX ET DISTINCTIONS

#### JAMES SUCKLING

94 points

### AUTRES INFORMATIONS

#### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

3 g/l

#### WINE SPECTATOR

89 points