Rocca delle Macìe
FAMIGLIA ZINGARELLI

ROCCA DELLE MACÌE – Sergio Zingarelli – Chianti Classico Gran Selezione – 2019

ITALIE, TOSCANE



95 25$



SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14336832

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
Chianti Classico DOCG

CÉPAGE
90 % Sangiovese 10% Colorino

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
LGDM 2023 – Rocca delle Macie, Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Castellina in Chianti (Chianti), Toscane

ÂGE MOYEN DES VIGNES
Années de plantation: 1997-2004 / 1998-2016

TYPE DE SOL
Dépôts du miocène, marnes calcaires à texture argilo-sableuse et tendance alcaline

ALTITUDE
Entre 260 et 360 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE
Le Macie: 93 ha dont 31 ha de vignes

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Fermentation alcoolique de 10 jours et macération de15 jours
Fermentation malolactique en fûts de chêne
Élevage en barriques de chêne français pendant environ 18 mois.

EMBOUTEILLAGE –
Affinage d'un an en bouteille

DÉGUSTATION

VISUEL
Une couleur rouge rubis profond.

GUSTATIF
En bouche, un bel équilibre velouté rappelant des notes d'épices.

TEMPÉRATURE
Servir entre 16°C à 18 °C

OLFACTIF
Un nez fruité et intense, avec une longue persistance et une touche d'épices.

ACCOMPAGNEMENT
Ce vin s'accorde particulièrement bien aux plats de viande rouge, le gibier et les fromages à pâte dure.

PRIX ET DISTINCTIONS
Decanter: 95 points – Médaille d'Or
James Suckling: 94 points
Wine Spectator: 92 points
Robert Parker Wine Advocate: 91 points
>