



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



102^{50\$}

CARTON
DE 6 /
615^{00\$}



ROCCA DELLE MACIE – Sergio Zingarelli – Chianti Classico Gran Selezione – 2017 ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP14865523

PAYS

Italie – Toscane

FORMAT

750

MILLÉSIME

2017

APELLATION

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

CÉPAGE

100 % Sangiovese

ALCOOL

14.5

DISTRIBUTION

Importations Privées

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

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Fermentation alcoolique de 10 jours et macération de 15 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

Couleur rouge rubis profond.

OLFACTIF

Nez fruité et intense, avec une longue persistance
et une touche d'épices.

GUSTATIF

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

ACCOMPAGNEMENT

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

TEMPÉRATURE

16°C à 18 °C

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

3.2