



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



ROCCA DELLE MACIE – SerGioveto – 2019 ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14838082

PAYS
Italie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

CÉPAGE
Sangiovese 100%

ALCOOL
13.5

DISTRIBUTION
LGDM 2023 – Rocca delle Macie, Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Après une fermentation à température contrôlée, le vin est vieilli dans des barriques de chêne français de 225 litres, entre 9 et 12 mois. Par la suite, le vin est embouteillé et mûrit pendant 9 mois, avant d'être mis sur le marché.

DÉGUSTATION

VISUEL

Rouge rubis intense, avec des reflets grenat.

OLFACTIF

Intense et persistant, sur des notes de baies rouges, de confiture et d'épices.

GUSTATIF

En bouche, le vin est structuré, bien équilibré et se définit par une longue finale.

TEMPÉRATURE

Servir entre 18 et 20°C

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Plats en sauce, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Le servir entre 18° et 20°C.

37²⁵\$

CARTON
DE 6 /
223⁵⁵

