



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



144⁰⁰\$

CARTON
DE 1 /
144⁰⁰\$



ROCCA DELLE MACIÈ – Tenuta Sant'Alfonso – Chianti Classico DOCG – 3L – 2019 ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15002076

PAYS
Italie – Toscane

FORMAT
3000

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
Chianti Classico DOCG

CÉPAGE
100% Sangiovese

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Le Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso est l'un des vins les plus bien établis de la cave, et l'un des deux crus prestigieux produits aujourd'hui avec des raisins 100% Sangiovese cultivés exclusivement sur le domaine de Sant'Alfonso. Les sols les plus riches en argile et les moins graveleux, associés à l'utilisation de clones spécifiques de sangiovese, ont provoqué le développement et la maturation des raisins avec une concentration plus élevée en polyphénols et des substances aromatiques.

Ce vin est fermenté selon les techniques les plus avancées afin de préserver la concentration naturelle du raisin. Il est ensuite transféré dans des fûts de chêne français de 35 hl. Il vieillit environ un an avant d'être mis en bouteille.

DÉGUSTATION

VISUEL
Rouge rubis vif.

OLFACTIF
Arômes riches et intenses, avec une sensation prononcée de fruits rouges mûrs et d'épices.

GUSTATIF
Rond et onctueux en bouche avec une bonne structure et des tanins équilibrés.

ACCOMPAGNEMENT
Un excellent compagnon pour les plats savoureux telles que les rôtis et le gibier.

TEMPÉRATURE
18°C à 20 °C

TEMPS DE GARDE
+10 ans

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
3 g/l