



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



25<sup>85</sup>\$



## ROCCA DELLE MACIE – Tenuta Sant'Alfonso – Chianti Classico DOCG – 2020 ITALIE, TOSCANE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
14349449

**PAYS**  
Italie – Toscane

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2020

**APPELLATION**  
Chianti Classico DOCG

**CÉPAGE**  
100% Sangiovese

**ALCOOL**  
14

**DISTRIBUTION**  
LGDM 2023 – Rocca delle Macie, Produits SAQ

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

### VIGNOBLE

**LIEU, NOM**  
Domaine de Sant'Alfonso

**TYPE DE SOL**  
Plus riches en argile et les moins graveleux

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

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.

#### PARTICULARITÉS –

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.

### 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.

**TEMPS DE GARDE**  
+10 ans

### PRIX ET DISTINCTIONS

**JAMES SUCKLING**  
91

### AUTRES INFORMATIONS

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
2,7 g/L

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**  
18°-20 °C