



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



25⁸⁵\$



ROCCA DELLE MACIE – Tenuta Sant'Alfonso – Chianti Classico DOCG – 2021 ITALIE, TOSCANE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14349449

PAYS

Italie – Toscane

FORMAT

750

MILLÉSIME

2021

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