



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARFII



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Varietà delle Uve

Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90% e Merlot 10%

Tecniche di Produzione

Tutti i vari processi, a partire dalla gestione dei vigneti fino alle operazioni di cantina, sono effettuate sotto l'attento controllo del *team* tecnico di Rocca delle Macie. Le uve ben mature, provenienti da selezionati vigneti allevati nel comune di Montepulciano, vengono fermentate per 12 giorni circa; dopo la svinatura e i successivi travasi, il vino matura per più di due anni in botti di rovere e affina poi in bottiglia per un periodo di almeno tre mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso e fine, con sentori fruttati e una ben integrata nota speziata ceduta dal legno.

Sapore: sapido e caldo, di buona persistenza aromatica.

Consigli del Produttore

Vino da medio-lungo invecchiamento, che ben si accompagna a differenti proposte gastronomiche a base di carni e formaggi.

Servire a una temperatura di 16/18 °C.

Grad. alcolica: 13,5% vol.

ROCCA DELLE MACIE

Loc. Le Macie, 53011 Castellina in Chianti (SI) Italy - tel. +39 0577 7321 - info@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com