



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARFILI



TENUTA SANT'ALFONSO CHIANTI CLASSICO DOCG

Varietà delle Uve

Sangiovese 100%

Tecnica di produzione

Uno dei due storici cru dell'azienda, questo vino viene prodotto con uve selezionate esclusivamente dalla Tenuta Sant'Alfonso.

Dopo una fermentazione effettuata con metodi che permettono la massima estrazione delle sostanze polifenoliche, il vino matura in botti di rovere francese da 35 hl per almeno un anno per poi affinare ulteriormente per alcuni mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino molto intenso.

Profumo: grande complessità e ricchezza olfattiva con note di frutta rossa matura e spezie.

Sapore: caldo, di corpo, di grande morbidezza ben sostenuta da freschezza e struttura tannica.

Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, accompagna perfettamente piatti di carni rosse, arrosti e selvaggina.

Servire a una temperatura di 16/18 °C.

Grad. alcolica: 13,50%Vol.

ROCCA DELLE MACIE

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