Rocca delle Macìe
FAMIGLIA ZINGARELLI

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG
FAMIGLIA ZINGARELLI

Varietà delle Uve
Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5% e Colorino 5%.

Tecnica di produzione
Dopo un'accurata selezione, le uve vengono vinificate secondo i tradizionali metodi del Chianti Classico. Completata la fermentazione, il vino matura in botti di rovere francese da 35hl per circa due anni e successivamente affina per minimo tre mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche
Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.
Profumo: intenso e fine, con sentori fruttati ben evidenti e una gradevole nota speziata. Sapore: ricco e persistente, con tannini ben integrati.

Consigli del produttore
Vino adatto a sughi elaborati a base di carne e selvaggina, ad arrosti e formaggi stagionati.
Servire a una temperatura di 16/18 °C.
Grad. alcolica: 13,5% vol.

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