



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



1787 VINO NOBILE

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Varietà delle Uve

Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90%, Merlot 10%

Tecnica 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.

