



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



ESPERIENZA NUMERO 8

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Varietà delle Uve

Sangiovese 100%

Tecnica di produzione:

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve durante la vendemmia, la vinificazione avviene secondo le più avanzate tecniche. Seguono alcuni mesi di maturazione in pregiate botti di rovere di Slavonia e un periodo di affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino intenso con sfumature porpora.

Profumo: intenso e persistente con sentori di frutta fresca e fiori.

Sapore: asciutto e di buona struttura.

Consigli del produttore

Vino di media struttura, giovane e particolarmente adatto con primi piatti, arrosti e carni in genere.

Si consiglia di servire a 16/18 °C.

Grad. Alcolica: 13,5% vol.

