



Rocca delle Macie.

FAMIGLIA ZINGARELLI



PIETRAPURA



DOLCELUNA

*Primitivo di Manduria D.O.C.G.
Dolce Naturale*

Varietà delle Uve

Primitivo di Manduria 100%

Tecnica di Produzione

Le uve vengono raccolte manualmente dopo appassimento sulla pianta. Dopo una macerazione di 10 giorni con lieviti indigeni selezionati in vigna, la fermentazione avviene a temperatura di circa 24/26 °C. Il vino affina per circa 12 mesi in barriques di rovere francese e americano.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore rosso rubino intenso con qualche riflesso violaceo, profumi complesso e persistente con sentori di frutti surmaturi che ricordano la confettura di ciliegie e i fichi secchi con un finale di note speziate. Il corpo di questo vino avvolge piacevolmente il palato con sensazioni mielate, mitigate da una giusta acidità.

Consigli del Produttore

Servire ad una temperatura di 18 °C.
con pasticceria secca a base di mandorle,
con crostate di frutta o formaggi stagionati dal
gusto deciso.

ROCCA DELLE MACIE

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