



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



SASSI SPARSI

BOLGHERI DOC

Varietà delle Uve

Cabernet Sauvignon 60% e Merlot 40%

Tecnica di produzione

La zona di produzione si trova nelle vicinanze di Castagneto Carducci, vigneti impiantati nel 2000 c.a., di proprietà della famiglia Piccoli Cerbaro.

Terreno pianeggiante con struttura argillosa e ricca di scheletro che conferisce corpo e struttura ai vini. Fermentazione alcolica a temperatura controllata e macerazione di circa 8/10 giorni sulle bucce.

Affinamento per alcuni mesi in legno e successivo periodo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e ampio con aromi fruttati e delicate note di macchia mediterranea.

Sapore: morbido e di buona struttura, ha una piacevole freschezza e buona persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Vino da medio invecchiamento, versatile, che ben si accompagna a differenti proposte gastronomiche.

Servire a una temperatura di 16/18 °C.

