



**Rocca delle Macie**

FAMIGLIA ZINGARELLI



## VERNAIOLO

CHIANTI DOCG

### **Varietà delle Uve**

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo 5%

### **Tecnica di produzione**

Dopo una macerazione dei mosti sulle bucce di 10-12 giorni con l'utilizzo delle tecniche più avanzate di fermentazione che permettono al vino di conservare a lungo le sue caratteristiche, il Vernaiolo è pronto al consumo fin dalla primavera successiva alla vendemmia.

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: rosso rubino vivace con riflessi porpora.

Profumo: netto con sentori di frutta rossa, piacevolmente vinoso.

Sapore: fresco e piacevolmente sapido, con buona struttura e morbidezza.

### **Consigli del produttore**

Vino che ben si accompagna a differenti proposte gastronomiche e indicato con carni bianche e primi piatti.

Servire ad una temperatura di 16 /18 °C.

Grad. Alcolica: 12,5% vol.

