

FAMIGLIA  
ZINGARELLI



## SERGIO ZINGARELLI

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

*Massima espressione dei vini di Rocca delle Macie, è il risultato di un progetto di ricostituzione dei vigneti della Tenuta Le Macie, iniziato nel 2000, con l'obiettivo di creare un Sangiovese in purezza di estrema eleganza.*

### Varietà delle uve

Sangiovese 100%

### Tecnica di produzione

Le uve provengono dal vigneto «Le Prese» della tenuta Le Macie a Castellina in Chianti. Dopo 10 giorni di fermentazione alcolica e 21 di macerazione post-fermentativa sulle bucce, il vino svolge la fermentazione malolattica in cemento.

Affinamento in piccole botti da 25 Hl di rovere francese Tronçais (50% nuove) per circa 20 mesi, a cui segue una permanenza in bottiglia di almeno 15-18 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: fruttato, intenso e persistente con leggere note speziate.

Sapore: fruttato, caldo e avvolgente con ottimo equilibrio gustativo, tannini setosi ed eleganti, molto equilibrato.

### Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, adatto ad accompagnare piatti elaborati a base di carne, ma anche da gustare da solo, per apprezzarne al meglio le sue qualità.

Servire a una temperatura di circa 16-18 °C.

Grad. Alcolica: 14,0% vol.

