



Rocca delle Macie



SERGIO ZINGARELLI CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

DOCG 2010

Varietà delle Uve

Sangiovese 90%, Colorino 10%

La scelta di utilizzare esclusivamente vitigni autoctoni nasce dalla volontà di valorizzare la tipicità ed il grande potenziale del territorio del Chianti Classico.

Tecnica di produzione

Le uve sono selezionate all'interno della tenuta Le Macie a Castellina in Chianti.

Dopo 10 giorni di fermentazione alcolica e 15 di macerazione sulle bucce, il vino svolge la fermentazione malolattica in legno.

Affinamento: barriques di rovere francese

Tronçais per 18 mesi.

Affinamento in bottiglia per un anno.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: fruttato, intenso e persistente con leggere note speziate

Sapore: caldo e avvolgente con buon equilibrio gustativo.

Consigli del produttore

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

Grad. alcolica: 13,5% vol.



750 ml, 1,5 litri



3 litri

Di questa vendemmia sono state prodotte:

5170 bordolesi, 400 magnum, 100 magnum da 3 litri