



Rocca delle Macie®

FAMIGLIA ZINGARELLI

SERGIO ZINGARELLI CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



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 in barriques di rovere francese Tronçais per almeno 18 mesi a cui segue una permanenza in bottiglia per minimo 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, tannini setosi ed eleganti.

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. Alcool 14 %.

Prezzo indicativo in enoteca 50/60 euro.

<i>Decanter World Wine Award</i>	95/100 - Gold Medal
<i>JamesSuckling.com</i>	93/100
<i>Wine Spectator</i>	92/100
<i>Gilbert e Gaillard</i>	93/100 - Gold Medal
<i>Daniele Cernilli</i>	97/100
<i>Annuario di Luca Maroni</i>	97/100
<i>Vitae – La guida vini, AIS</i>	4 viti
<i>Vini Buoni d'Italia 2018</i>	Corona Oro
<i>Bibenda</i>	5 grappoli
<i>I vini di Veronelli 2018</i>	91/100