



# Rocca delle Macie®

FAMIGLIA ZINGARELLI



## SERGIO ZINGARELLI CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG 2014

### Varietà delle Uve

Sangiovese 100%, cloni selezionati nella zona di produzione 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 botticine da 25 ettolitri di rovere francese, Tronçais, per almeno 24 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.