



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



SERGIO ZINGARELLI CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

Varietà delle Uve

Sangiovese 100%. Cloni selezionati nella zona di produzione del Chianti Classico.

Tecnica di produzione

Le uve provengono dal vigneto Le Terrazze della tenuta Le Macie a Castellina in Chianti. Dopo 10 giorni di fermentazione alcolica e 18 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 per almeno 18 mesi a cui segue una permanenza in bottiglia per minimo 20 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.

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 circ a 16-18 °C.

Grad. alcolica: 14,0% vol.

ROCCA DELLE MACIE

Loc. Le Macie, 53011 Castellina in Chianti (SI) Italy - tel. +39 0577 7321 - info@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com