

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.

