



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Varietà delle Uve:

Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5% e Colorino 5%

Tecnica di produzione:

Dopo un'accurata selezione, le uve vengono vinificate secondo i tradizionali metodi del Chianti Classico.

Completata la fermentazione, il vino matura in botti di rovere francese da 35hl per circa due anni e successivamente affina per minimo tre mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso e fine, con sentori fruttati ben evidenti e una gradevole nota speziata.

Sapore: ricco e persistente, con tannini ben integrati.

Consigli del produttore

Vino adatto a sughì elaborati a base di carne e selvaggina, ad arrostiti e formaggi stagionati.

Servire a una temperatura di 16/18 °C.

Grad. Alcolica: 13,5% vol.

