

FAMIGLIA
ZINGARELLI



ROCCATO

Toscana IGT

Nel 1988 nasce la prima bottiglia di Roccato, un progetto di Sergio Zingarelli entrato, a pieno regime, nella gestione dell'azienda di famiglia a fianco del padre Italo. Ideato come Sangiovese e Cabernet, dall'annata 2015 Cabernet Sauvignon in purezza dal vigneto Poggio alle Pecchie.

Varietà delle uve

Cabernet Sauvignon 100%

Tecnica di produzione

Dopo un'accurata selezione delle uve, segue la vinificazione con le più avanzate tecniche di cantina, per finire con la maturazione in barriques di rovere francese (origine Allier, 1/3 nuove) per un periodo di 12-15 mesi, a cui segue poi almeno un anno in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

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

Profumo: ampio e persistente, con sentori di frutti rossi e spezie che variano dal cacao, alla vaniglia al caffè.

Sapore: caldo e ben equilibrato, con una fitta rete di tannini che ben supportano e sostengono la lunga persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, si accompagna a piatti importanti di carni rosse e selvaggina, oltre che a formaggi stagionati.

Servire a una temperatura di 16/18 °C.

Grad. Alcolica: 13,5% vol.

