

FAMIGLIA
ZINGARELLI



TENUTA LE MACIE SERGIOVETO

Chianti Classico Riserva DOCG

Classe 1985, nasce come omaggio di Italo al figlio Sergio, che proprio in quell'anno iniziava ad affiancarlo nella conduzione dell'azienda. Sergioveto è anche un richiamo al nome arcaico del Sangiovese, uva principale prescelta per il nuovo vino. Dalla vendemmia 2015 si fregia della denominazione Chianti Classico Riserva e torna ad essere 100% Sangiovese.

Varietà delle uve

Sangiovese 100%

Tecnica di produzione

Dopo un'accurata selezione in vigneto, le uve vengono vinificate a temperatura controllata con una macerazione post fermentativa sulle bucce di circa 15 giorni. Il vino successivamente affina in botti di rovere francese da 25/35 ettolitri dai 15 ai 18 mesi, segue poi un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno un anno.

Caratteristiche organolettiche

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

Profumo: intenso e persistente, con sentori di piccoli frutti rossi e confettura. Presente la speziatura del legno che conferisce note dolci al bouquet.

Sapore: vino di grande struttura, equilibrato e con buona persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Vino dalle grandi potenzialità di invecchiamento, si accompagna a sughi elaborati, piatti importanti di carni rosse e selvaggina, oltre che a formaggi stagionati.

Servire ad una temperatura di 16/18 °C.

Grad. Alcolica: 13,5% vol.

