



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



SERGIO ZINGARELLI CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

2018, annata nel complesso fresca, senza eventi di particolare stress, caratterizzata da una maturazione lunga, ideale per il Sangiovese.

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 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 per 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