



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



## SERGIOVETO CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

### 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 da 25/35 ettolitri di rovere francese da 18 ai 24 mesi, segue poi un ulteriore periodo in bottiglia.

### 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.

**ROCCA DELLE MACIE**

Loc. Le Macie, 53011 Castellina in Chianti (SI) Italy - tel. +39 0577 7321 - info@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com