



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



RISERVA DI FIZZANO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

Varietà delle Uve

Sangiovese (minimo 90%) e Colorino in % variabile ogni anno.

Tecnica di produzione

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono esclusivamente dalla Tenuta di Fizzano. Dopo la fermentazione il vino matura in botti di rovere francese da 35 hl per circa due anni, mentre una piccola parte matura in barriques da 225 lt per alcuni mesi. Dopo il blend il vino affina in bottiglia per un anno.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e fine con note di frutti di bosco e una speziatura ben integrata.

Sapore: caldo e giustamente sapido, con aromi di frutta rossa matura e un'ottima persistenza.

Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, accompagna perfettamente piatti di carni rosse, arrostiti e selvaggina.

Servire a una temperatura di 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