



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



ROCCATO IGT TOSCANA

Varietà delle Uve

Cabernet Sauvignon 100% (dall'annata 2015)

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 per un periodo da 9 a 14 mesi. Il vino matura per altri tre mesi in botti da 35 hl a cui segue poi almeno un altro 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 dei 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.

ROCCA DELLE MACIE

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