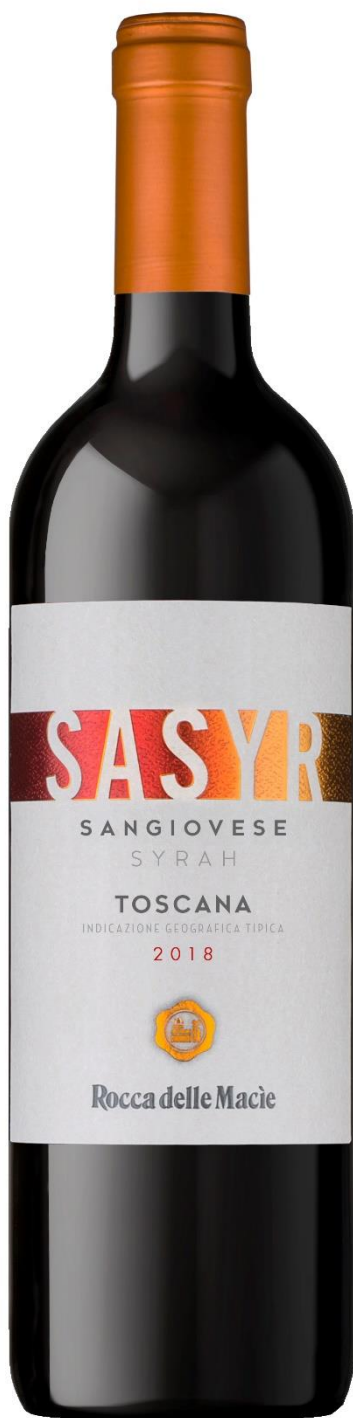




Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



SASYR TOSCANA IGT

Varietà delle Uve

Sangiovese 60%, Syrah 40%

Tecniche di Produzione

Prodotto con uve accuratamente selezionate e raccolte all'ottimo stato di maturazione nei vigneti della Maremma. La fermentazione a temperatura controllata consente di preservare il colore intenso ed i profumi primari. Una piccola parte del Sangiovese (circa il 15%) viene affinato in botti di rovere di piccole dimensioni per circa 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e ampio con aromi fruttati di mora, lampone e ciliegia.

Sapore: morbido e di buona struttura, ha una piacevole freschezza e buona persistenza aromatica.

Consigli del Produttore

Vino versatile e di grande bevibilità, si adatta a preparazioni a base di carne, e in abbinamento a formaggi, ma può essere apprezzato anche da solo.

Servire a una temperatura di 14/16 °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