

CAMPO MACCIONE

FATTORIA DI
ROCCA DELLE MACIE



ROSATO TOSCANA IGT

Varietà delle Uve
Sangiovese

Tecnica di produzione

Prodotto con uve raccolte al momento ottimale di maturazione, provenienti dalla tenuta di Campomaccione, in Provincia di Grosseto, di proprietà della Famiglia Zingarelli dal 1998. Il mosto segue una vinificazione a temperatura controllata secondo le tradizionali metodologie di produzione dei vini rosé per contatto pellicolare. Il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa corallo.

Profumo: profumi fragranti di frutta come mela rossa e lampone.

Sapore: secco e morbido con buona persistenza aromatica

Consigli del produttore

Servire a una temperatura di 8-10 °C come aperitivo o con preparazioni a base di pesce, carni bianche e verdure.

Grado Alcolico: 13,00% vol.



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI

ROCCA DELLE MACIE

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