



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



ESPERIENZA NUMERO 8 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Varietà delle Uve

Sangiovese 100%

Tecniche di Produzione

Alla meticolosa selezione delle uve in una zona collinare del versante Est/Sud-Est del Comune di Montalcino, segue la vinificazione con la macerazione delle bucce che dura circa 10-12 giorni. Il vino, dopo tre anni di maturazione in grandi botti di rovere di Slavonia, affina in bottiglia per circa 4-6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.
Profumo: complesso, con sentore di prugna, ciliegia matura e piccoli frutti rossi che ben si integrano con le note di liquirizia e tabacco. Sapore: intenso, con tannini presenti ma di consistenza morbida e dolce. Grande persistenza aromatica.

Consigli del Produttore

Vino da lungo invecchiamento, è particolarmente adatto ad accompagnare carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Si consiglia di servire a 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