



# Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



## SASSI SPARSI BOLGHERI DOC

### Varietà delle Uve

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

### Zona di Produzione

Nelle vicinanze di Castagneto Carducci, vigneti impiantati nel 2000 c.a. di proprietà della famiglia Piccoli Cerbaro. Terreno pianeggiante con struttura argillosa e ricca di scheletro che conferisce corpo e struttura ai vini.

### Tecniche di Produzione

Fermentazione alcolica a temperatura controllata e macerazione di circa 8/10 giorni sulle bucce. Affinamento per alcuni mesi in legno e successivo periodo in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e ampio con aromi fruttati e delicate note di macchia mediterranea.

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

### Consigli del Produttore

Vino da medio invecchiamento, versatile, che ben si accompagna a differenti proposte gastronomiche.

Servire a una temperatura di 16/18 °C.

**ROCCA DELLE MACIE**

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