



Rocca delle Macie



CHIANTI CLASSICO

DOCG

Varietà delle Uve

Sangiovese 95%, Merlot 5%

Tecnica di produzione

Si ottiene dall'attenta selezione delle uve seguita da una macerazione di 12-14 giorni dei mosti sulle bucce.

Concluse le fermentazioni alcolica e malolattica il vino matura in botti di rovere di Slavonia e francese dai 6 ai 10 mesi e affina successivamente per almeno 30 giorni in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino vivace.

Profumo: fruttato con un nota di leggera speziatura proveniente dal legno di conservazione.

Sapore: sapido e di buona struttura, con buona persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Accompagna primi piatti e preparazioni a base di carni bianche e rosse.

Servire ad una temperatura di 18 °C.

Grad. alcolica: 12,5% vol.



375 ml, 750 ml, 5 litri