



# Rocca delle Macie



## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DOCG

### Varietà delle Uve

Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90%,  
Canaiole 10%

### Tecnica di produzione

Le uve ben mature provenienti dalla Tenuta "Il Pantano" nel comune di Montepulciano, vengono fermentate per 12 giorni circa. Dopo la svinatura e i successivi travasi, il vino matura per più di due anni in botti di rovere e affina poi in bottiglia per un periodo di circa tre mesi.

### Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso e fine, con sentori fruttati e una ben integrata nota speziata ceduta dal legno.

Sapore: sapido e caldo, di buona persistenza aromatica.

### Consigli del produttore

Ottimo servito in accompagnamento di carni e formaggi.

Grad. alcolica: 13% vol.



750 ml