



Rocca delle Macie



CHIANTI CLASSICO RISERVA

DOCG

Varietà delle Uve

Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5%,
Merlot 5%

Tecnica di produzione

Dopo un'accurata selezione, le uve vengono vinificate secondo i tradizionali metodi del Chianti Classico. Completata la fermentazione il vino matura in botti di rovere francese da 35hl per circa due anni e successivamente affina per minimo tre mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

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

Profumo: intenso e fine, con sentori fruttati ben evidenti e una gradevole nota speziata.

Sapore: ricco e persistente, con tannini ben integrati.

Consigli del produttore

Vino adatto a sughi elaborati a base di carne e selvaggina, ad arrosti e formaggi stagionati.

Servire ad una temperatura di 18/20 °C.

Grad. alcolica: 13,5% vol.



750 ml, 1,5 litri



3 litri