



Rocca delle Macie



RISERVA DI FIZZANO

Chianti Classico Riserva DOCG

Varietà delle Uve

Sangiovese 85%, Cabernet 10%, Merlot 5%

Tecnica di produzione

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono esclusivamente dalla Tenuta di Fizzano. Dopo la fermentazione il vino matura in botti di rovere francese da 35 hl per circa due anni, mentre una piccola parte matura in barriques da 225 lt per alcuni mesi. Dopo il blend il vino affina in bottiglia per un anno.

Caratteristiche organolettiche

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

Profumo: intenso e fine con note di frutti di bosco e una speziatura ben integrata.

Sapore: caldo e giustamente sapido, con aromi di frutta rossa matura e un'ottima persistenza.

Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, accompagna perfettamente piatti di carni rosse, arrosti e selvaggina.

Servire ad una temperatura di 18/20 °C.



750 ml, 1,5 litri