



Rocca delle Macie



SASYR

Toscana IGT

Varietà delle Uve

Sangiovese 60%, Syrah 40%

Tecnica di produzione

Questo vino è prodotto con uve accuratamente selezionate e raccolte in ottimo stato di salute e maturazione nei vigneti della Maremma. La fermentazione a temperatura controllata consente di preservare il colore intenso ed i profumi primari. Una piccola parte del Sangiovese (circa il 15%) viene affinato in botti di rovere di piccole dimensioni per circa 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: intenso e ampio con aromi fruttati di mora, lampone e ciliegia.

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

Consigli del produttore

Vino versatile e di grande bevibilità, si adatta a preparazioni a base di carne, e in abbinamento a formaggi, ma può essere apprezzato anche da solo.

Servire ad una temperatura di 16/18 °C.

Grad. alcolica: 13,5% vol.



750 ml



3 litri