



Rocca delle Macie



VERNAIOLO

Chianti DOCG

Varietà delle Uve

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo 5%

Tecnica di produzione

Dopo una macerazione dei mosti sulle bucce di 10-12 giorni con l'utilizzo delle tecniche più avanzate di fermentazione che permettono al vino di conservare a lungo le sue caratteristiche, il Vernaiolo è pronto al consumo fin dalla primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino vivace con riflessi porpora.
Profumo: netto con sentori di frutta rossa, piacevolmente vinoso.
Sapore: fresco e piacevolmente sapido con buona struttura e morbidezza.

Consigli del produttore

Vino che ben si accompagna a differenti proposte gastronomiche, e indicato con carni bianche e primi piatti.
Servire ad una temperatura di 16 /18 °C.
Grad. alcolica: 12,5% vol.



375 ml, 750 ml, 1,5 litri



1 litro



3 litri