



Rocca delle Macie



SER GIOVETO

Toscana IGT

Varietà delle Uve

Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon e Merlot 20%

Tecnica di produzione

Dopo un'accurata selezione delle uve fatta nei migliori vigneti aziendali, e una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni, il vino, ultimato il processo di fermentazione, matura in barriques di rovere francese da 9 a 14 mesi.

Durante tutto il processo produttivo le varietà vengono tenute separate. Dopo il blend e alcuni mesi di maturazione in botte, il vino affina per circa 9 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

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

Profumo: intenso e persistente, con sentori di piccoli frutti rossi e confettura.

Presente la speziatura del legno che conferisce note dolci al bouquet.

Sapore: vino di grande struttura, equilibrato e con buona persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Vino dalle grandi potenzialità di invecchiamento, si accompagna a sughi elaborati, piatti importanti di carni rosse e selvaggina, oltre che a formaggi stagionati.

Servire ad una temperatura di 18/20 °C.

Grad. alcolica: 13,5% vol.



750 ml, 1,5 litri

SER GIOVETO®

TOSCANA

*Questo vino fu voluto da mio padre
l'anno in cui iniziò a lavorare al suo
fianco. Decise di chiamarlo Ser-Gio-
Veto unendo il mio nome, Sergio, a quello
arcaico del Sangiovese, Sangiovese,
come omaggio ad entrambi e per
augurarmi il meglio nella conduzione
di quel suo sogno divenuto realtà.
Rocca delle Macie.*

Sergio Lupatelli

Rocca delle Macie.