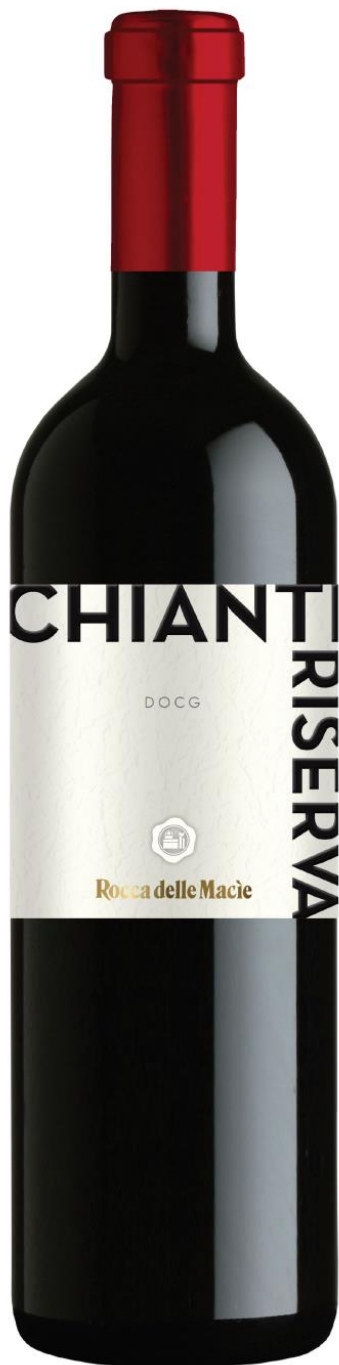




Rocca delle Macie®

FAMIGLIA ZINGARELLI



CHIANTI RISERVA DOCG

Varietà delle Uve

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

Tecnica di produzione

Prodotto con uve selezionate manualmente e vinificate seguendo le più moderne tecniche enologiche. Dopo la fermentazione alcolica il vino matura per un periodo di circa 2 anni in legno prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino vivace con riflessi porpora.
Profumo: netto con sentori di frutta rossa e leggere note di speziatura.
Sapore: un vino di buona struttura e morbidezza con tannini ben bilanciati ed un finale abbastanza persistente.

Consigli del produttore

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