



Rocca delle Macie



TENUTA SANT'ALFONSO

Chianti Classico DOCG

Varietà delle Uve
Sangiovese 100%

Tecnica di produzione

Secondo cru dell'azienda, questo vino viene prodotto con uve selezionate esclusivamente dalla Tenuta Sant'Alfonso.

Dopo una fermentazione effettuata con metodi che permettono la massima estrazione delle sostanze polifenoliche, il vino matura in botti di rovere francese da 35 hl per almeno un anno per poi affinare ulteriormente in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino molto intenso.

Profumo: grande complessità e ricchezza olfattiva con note di frutta rossa matura e spezie.
Sapore: caldo, di corpo, di grande morbidezza ben sostenuta da freschezza e struttura tannica.

Consigli del produttore

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

Servire ad una temperatura di 18/20 °C.

Grad. alcolica: 13,5% vol.



375 ml, 750 litri



3 litri

Loc. Le Macie, 53011 Castellina in Chianti (SI) Italy - tel. +39 0577 7321 - fax +39 0577 743150
info@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com - Rockablog: www.roccadellemacie.com/blog

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.