



Desejo buscar...

Buscar

[A Decanter](#)[Produtores](#)[Minha Conta](#)[Onde Encontrar](#)[Contato](#)[Todos os Vinhos](#)[Por País / Região](#)[Por Produtores](#)[Por Harmonização](#)[Por Tipo](#)[Por Uva](#)

1 Item

[Bebidas Importadas](#)[Bebidas Nacionais](#)[Cristais](#)[Acessórios](#)[Azeites](#)[Decanter Wine Club](#)

Rocca delle Macie Chianti Classico Reserva 2009 (750ml)

Produtor: Rocca delle Macie | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)

Faça uma avaliação clicando aqui

Promoção

~~De R\$ 160,80~~**Por R\$ 136,68**

em 3X de R\$ 45,56 sem juros



Comprar

Produtor: Rocca delle Macie**Classificação:** Tinto**Uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese**País:** Itália**Safra:** 2009**Harmonização:** Não especificado

Indique um amigo

Compartilhe:



Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tanicos: Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Toscana - Chianti Classico - Castellina in Chianti

Composição de Castas: 90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon e 5% Merlot

Amadurecimento: 24 meses em "botti" de carvalho francês de 35 HL.

Estimativa de Guarda: 10 anos

Temperatura de Serviço: 18°C

Características Climáticas: Vinhedos colinares com perfeita orientação, recebendo boa luminosidade, importante gradiente dia-noite e uma estação de amadurecimento longa e seca.

Características do Solo: Margas calcárias com presença pedregosa de "galestro".

Elaboração: Colheita manual no ponto ótimo de maturação, com seleção acurada dos cachos. A fermentação se dá em tanques de inox com temperatura controlada. Após o término do processo, o vinho é trasfegado para grandes tonéis de carvalho francês para o seu amadurecimento. Permanência de 3 meses em garrafa antes de sair ao comércio.

Características Organolépticas: Rubi de média concentração, luminoso. Traz excelente amplitude de cereja e cassis, tabaco, tons balsâmicos e de especiarias doces. Enche a boca com sua textura macia, de taninos importantes e finos, sávido, com longo final especiado.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Graduação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Javali assado ou braseado com vinho tinto; Massas em preparações com ragu de lebre; Faisão à caçadora (com cogumelos porcini); Queijos duros curados.

Premiações mais Relevantes: WINE ENTHUSIAST: 90 Pontos GAMBERO ROSSO 2012: 2 bicchieri rossi em 3 DUEMILAVINI A.I.S. 2013: 3 Grappoli em 5

Classificação Legal: Chianti Classico Reserva D.O.C.G

Prova da safra 2009. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.