



Rocca delle Macie



ROCCATO

Toscana IGT

Varietà delle Uve

Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50%

Tecnica di produzione

Dopo un'accurata selezione delle uve, segue la vinificazione con le più avanzate tecniche di cantina, per finire con la maturazione in barriques di rovere francese per un periodo da 9 a 13 mesi. Le due varietà vengono raccolte, vinificate e affinate separatamente per unirsi solo alla fine del processo di maturazione in legno. Dopo il blend, il vino matura per altri tre mesi in botti da 35 hl per passare poi un altro anno in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

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

Profumo: ampio e persistente, con sentori di frutti rossi e spezie che variano dal cacao, alla vaniglia al caffè.

Sapore: caldo e ben equilibrato, con una fitta rete di tannini che ben supportano e sostengono la lunga persistenza aromatica.

Consigli del produttore

Vino da lungo invecchiamento, si accompagna a 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



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

Prova da safra 2008. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.