



**Rocca delle Macie.**

FAMIGLIA ZINGARELLI



## **SERGIO ZINGARELLI CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG**

### **Varietà delle Uve**

Sangiovese 90%, Colorino 10%. La scelta di utilizzare esclusivamente vitigni autoctoni nasce dalla volontà di valorizzare la tipicità ed il grande potenziale del territorio del Chianti Classico.

### **Tecnica di produzione**

Le uve sono selezionate all'interno della tenuta Le Macie a Castellina in Chianti. Dopo 10 giorni di fermentazione alcolica e 15 di macerazione sulle bucce, il vino svolge la fermentazione malolattica in legno.

Affinamento in barriques di rovere francese Tronçais per almeno 18 mesi a cui segue una permanenza in bottiglia per minimo un anno.

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** fruttato, intenso e persistente con leggere note speziate.

**Sapore:** caldo e avvolgente con buon equilibrio.

Gustativo, tannini setosi ed eleganti.

### **Consigli del produttore**

Vino da lungo invecchiamento, adatto ad accompagnare piatti elaborati a base di carne, ma anche da gustare da solo per apprezzarne al meglio le sue qualità.

Grad. alcolica: 13,5% vol.

**ROCCA DELLE MACIE**

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

*Safra 2012. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.*