



CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Varietà delle uve

Sangiovese 90%, Cabernet 5%, Merlot 5%.

Tecnica di produzione

Dopo un'accurata selezione, le uve vengono vinificate secondo i tradizionali metodi del Chianti Classico. Completata la fermentazione il vino matura in botti di rovere francese da 35 hl per circa due anni e successivamente si affina per minimo tre mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

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

Profumo: intenso e fine, con sentori fruttati ben evidenti e una gradevole nota speziata.

Sapore: ricco e persistente, con tannini ben integrati.

Consigli del produttore

Vino adatto a sughi elaborati a base di carne e selvaggina, ad arrosti e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 18°-20°C.

Grad. alcolica: 13,5% vol.



Rocca delle Macie
IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Loc. Le Macie, 53011 Castellina in Chianti (SI) Italy - Tel. +39 0577 7321 - Fax +39 0577 743150 - rocca@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com

*Degustação durante a 41ª Expo del Chianti Classico.
Greve in Chianti, Itália, em 10 de setembro de 2011.*