



ORFE MÉXICO
Lo mejor de Italia en tu mesa



Toscana



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI

CHIANTI CLASSICO RISERVA
CHIANTI DOCG
TINTO DE GRANDE ESTRUCTURA

Lo mejor de Italia en tu mesa



Uvas
Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5% y Merlot 5%.



Zona de Producción
Viñedos de la familia Zingarelli de la provincia de Siena en la región Toscana



Maridaje
Va muy bien con carnes de res o animales de caza a la parrilla y con pastas acompañadas de trufas y hongos. Es ideal maridarlos con queso provolone, Parmigiano Reggiano maduro o pecorino. Temperatura de servicio entre 18°C y 20°C.



Notas de Cata
A la vista es un vino color rojo intenso con reflejos granate. En nariz, presenta aromas profundos de cereza negra y ciruela pasa; con un encantador aroma de cuero y tabaco. En boca, es un vino atractivo, armonioso, sedoso y de gran expresión; es jugoso, pero con elegancia.



Vinificación
Después de una cuidadosa selección de uvas, se vinifican siguiendo los tradicionales métodos del Chianti Classico. Una vez completada la fermentación, el vino lleva un proceso de crianza en toneles de roble francés de 35 hl, por alrededor de 24 meses. Su proceso termina con un afinamiento de al menos tres meses en botella. Alcohol 13.5% Vol.