



Toscana



**Rocca delle Macie**

FAMIGLIA ZINGARELLI

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SERGIO ZINGARELLI DOCG TINTO DE GRANDE ESTRUCTURA

Lo mejor de Italia en tu mesa



### Uvas

Sangiovese 90% y Colorino 10%.



### Zona de Producción

Viñedos autóctonos de la familia Zingarelli en Castellina in Chianti, de la provincia de Siena en la región Toscana.



### Maridaje

Para acompañar platos elaborados a base de carne, pero también para simplemente degustarlo solo, permitiéndonos así, apreciar mejor su calidad. Se sirve a una temperatura de 20 °C.



### Notas de Cata

A la vista es un vino color rojo intenso con reflejos granate. En nariz, es un vino muy fino, presenta delicados aromas de cereza y ciruela; tiene un encantador aroma floral de violetas; así como de cuero y tabaco. En boca, es un vino excelente, cálido y redondo con buen equilibrio gustativo; sedoso y de gran expresión.



### Vinificación

Las uvas son seleccionadas al interior de la propiedad Le Macie en Castellina in Chianti. Después de 10 días de fermentación alcohólica y 15 días de maceración con hollejos, se lleva a cabo la fermentación maloláctica en toneles de madera. Continúa con un proceso de crianza en barricas de roble francés Tronçais por 18 meses. Su proceso finaliza con un afinamiento en botella por 12 meses. Alcohol 13.5% Vol.

