

Sassi Sparsi

Bolgheri DOC 2013

Rocca delle Macie

Il Bolgheri Doc Sassi Sparsi Rocca delle Macie deve il nome al terreno su cui crescono le uve di cui è frutto. Un terreno sassoso, un clima accarezzato dalla brezza del mare, vigneti a Cabernet Sauvignon e Merlot immersi in una natura selvaggia: sono questi i principali ingredienti del Bolgheri Doc selezionato dalla famiglia Zingarelli e la famiglia Piccoli Cerbaro in Bolgheri.

Fresco ed elegante, di carattere e suadente, ricco di profumi che richiamano la macchia mediterranea della zona da dove provengono le sue uve.

CARATTERISTICHE

Tip Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Bolgheri

Denominazione DOC

Annata 2013

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Vitigno Merlot 40% ;Cabernet Sauvignon 60%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino intenso

Gusto Morbido e di buona struttura, ha una piacevole freschezza e buona persistenza aromatica

Profumo Intenso e ampio con aromi fruttati e delicate note di macchia mediterranea

Temperatura di servizio 18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Fermentazione alcolica a temperatura controllata e macerazione di circa 10/15 giorni sulle bucce

Affinamento Affinamento per alcuni mesi in legno e successivo periodo in acciaio