

Sergio Zingarelli

Chianti Classico DOCG 2012

Rocca delle Macie

Il Sergio Zingarelli, Chianti Classico Docg prodotto dall'azienda Rocca delle Macie, è un vino capace di valorizzare la tipicità ed il grande potenziale di questo territorio. Frutto di anni di lavoro, questo vino riassume al meglio le qualità dei vitigni di Sangiovese e del territorio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Chianti Classico
Denominazione	DOCG
Annata	2012
Classificazione	Gran selezione
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Castellina
Vitigno	Sangiovese 90% ;colorino 10%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso
Gusto	Caldo e avvolgente con buon equilibrio gustativo
Profumo	Fruttato, intenso e persistente con leggere note speziate
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi
Temperatura di servizio	16° - 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	10 giorni di fermentazione alcolica e 15 di macerazione sulle bucce , il vino svolge la fermentazione malolattica in legno
Maturazione	Barriques di rovere francese Troncais per 18 mesi
Affinamento	1 anno in bottiglia