

## 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