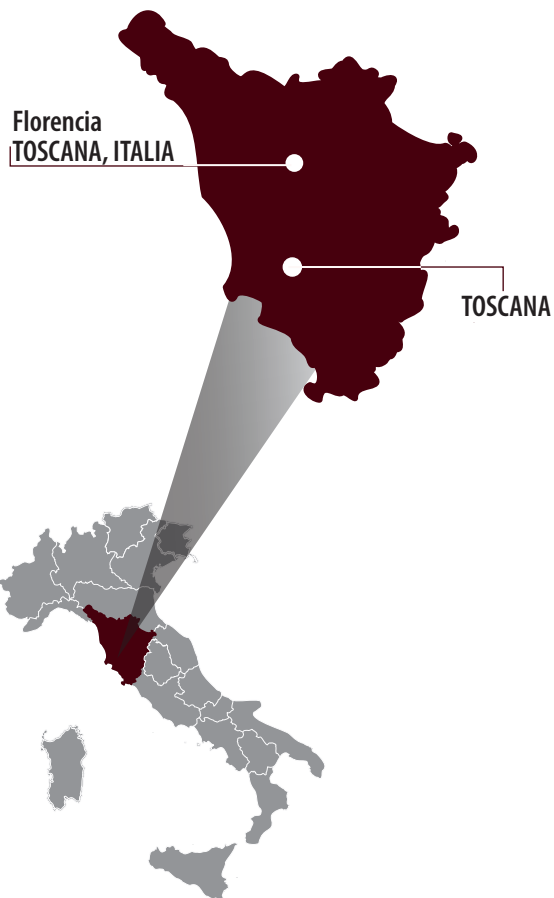


ROCCA DELLE MACIÈ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG 2015



Rocca delle Maciè

Sangiovese



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Rocca delle Maciè se fundó en 1973, cuando Italo Zingarelli decidió hacer realidad su sueño de toda la vida al adquirir la finca "Le Maciè", que se extiende a lo largo de 93 hectáreas (230 acres) en total, de las cuales solo dos estaban bajo vid, para crear una bodega en el corazón de la zona de Chianti Classico. La finca de la compañía ahora se extiende a más de 500 hectáreas (1250 acres), en total más de 200 (500 acres) utilizadas como viñedos y 22 (54 acres) como olivares, subdivididas en las seis fincas de la compañía: Le Maciè, Sant 'Alfonso, Fizzano y le Tavollette en el Área Chianti Classico, además de las fincas Campomaccione y Casa Maria en el Área Morellino di Scansano (Maremma), en la actualidad la bodega cuenta con 600 hectáreas.

NOTAS DE CATA

A la vista, es un vino de color rojo rubí, presenta aromas de cereza y la grosella, con una nota ligera especiada proveniente de la madera de su crianza. En boca, es un vino estructurado, pleno y suave, afrutado, cálido y envolvente con excelente equilibrio de sabor, taninos sedosos y elegantes.

Maridaje ideal combina perfectamente con pechuga de pato y ossobuco ahumado y picante.



Vinícola / Enólogo:

Rocca Delle Maciè
Lorenzo Landi



Cépage:

Sangiovese



Vinificación:

Tras 10 días de fermentación alcohólica y 21 días de maceración posfermentativa con los hollejos, el vino realiza la fermentación maloláctica en depósitos de hormigón. Posteriormente, se envejece en barricas pequeñas de roble francés (Tronçais) de 25 hl durante 18 meses, seguido de un mínimo de 20 meses de crianza en botella.



Grados de Alcohol:

14.5% Alc.



Temperatura de Consumo:

16-18 °C.