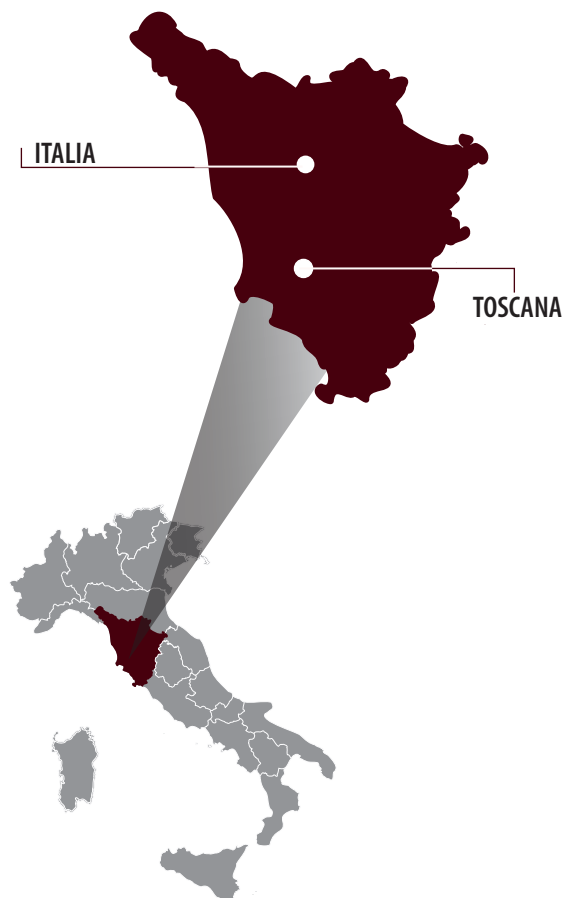


VIN SANTO DEL CHIANTI DOC 2019



Rocca delle Macie

Trebbiano & Malvasia Toscana



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Rocca delle Macie se fundó en 1973, cuando Italo Zingarelli decidió hacer realidad su sueño de toda la vida al adquirir la finca "Le Macie", 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 Macie, Sant 'Alfonso, Fizzano y le Tavolelle 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

Vino color amarillo dorado intenso, con aroma intenso, con notas de miel y frutos secos. En sabor es pleno, suave, dulce y con buena estructura.

Maridaje indicado solo o como acompañamiento de postres secos o quesos azules.



Vinícola / Enólogo:

Rocca Delle Macie
Lorenzo Landi



Grados de Alcohol:

15% Alc.



Cépage:

Trebbiano
Malvasia Toscana



Temperatura de Consumo:

10 - 12 °C.



Vinificación:

Las uvas maduras se secan durante algunos meses, después del prensado el mosto reposa durante al menos tres años en las típicas barricas de roble, los caratelli, de 60 a 200 litros. Durante este periodo el Vin Santo adquiere de forma natural su grado alcohólico manteniendo un cierto nivel de azúcar que ayuda al desarrollo de sus especiales características organolépticas.