



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARFILI



RUBIZZO TOSCANA IGT

Varietà delle Uve

Sangiovese con piccola quantità di Merlot

Tecnica di produzione

Prodotto con una selezione di uve ben mature e vinificato con avanzate tecniche di fermentazione per conservare tutti gli aromi del frutto e la concentrazione di colore, è pronto al consumo fin dalla primavera successiva alla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: intensi profumi di frutta rossa matura e viola.

Sapore: piacevolmente fresco, ben equilibrato dalle componenti morbide.

Consigli del produttore

Vino versatile che ben si accompagna a differenti proposte gastronomiche: primi piatti, zuppe e minestre, carni bianche, cibi speziati.

Servire a una temperatura di 16/18 °C.

Grad. alcolica: 12,5% vol.

ROCCA DELLE MACIE

Loc. Le Macie, 53011 Castellina in Chianti (SI) Italy - tel. +39 0577 7321 - info@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com