



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



PIETRA PURA



NEGROAMARO

PUGLIA I.G.P.

Varietà delle Uve
100% Negroamaro

Tecnica di Produzione

Vino prodotto con uve selezionate nella zona del Salento e vinificate con macerazione termocontrollata a cui segue una pressatura soffice del mosto a fine fermentazione. Dopo un periodo di affinamento di alcuni mesi viene poi imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso porpora con riflessi nero-violacei, profumo intenso e persistente con sentori di ribes nero e frutti di bosco e leggera speziatura di timo ed erbe aromatiche. Vino di buon corpo, e buona sapidità, morbido e dal finale lungo e persistente.

Consigli del Produttore

Servire ad una temperatura di 16/18 °C. con primi piatti, carni e formaggi a pasta dura.

ROCCA DELLE MACIE

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