



Sassi Sparsi

Bolgheri DOC 2013

Rocca delle Macie

Il Bolgheri Doc Sassi Sparsi Rocca delle Macie deve il nome al terreno su cui crescono le uve di cui è frutto. Un terreno sassoso, un clima accarezzato dalla brezza del mare, vigneti a Cabernet Sauvignon e Merlot immersi in una natura selvaggia: sono questi i principali ingredienti del Bolgheri Doc selezionato dalla famiglia Zingarelli e la famiglia Piccoli Cerbaro in Bolgheri.

Fresco ed elegante, di carattere e suadente, ricco di profumi che richiamano la macchia mediterranea della zona da dove provengono le sue uve.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Bolgheri
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Vitigno	Merlot 40% ;Cabernet Sauvignon 60%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso
Gusto	Morbido e di buona struttura, ha una piacevole freschezza e buona persistenza aromatica
Profumo	Intenso e ampio con aromi fruttati e delicate note di macchia mediterranea
Temperatura di servizio	18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Fermentazione alcolica a temperatura controllata e macerazione di circa 10/15 giorni sulle bucce
Affinamento	Affinamento per alcuni mesi in legno e successivo periodo in acciaio