

Chianti Riserva 2015

Rocca delle Macie



Ce Chianti Riserva est une valeur sûre de Toscane : domaine de renommé et élevé pendant 24 mois en fûts de chêne ! Une affaire superbe à ne pas manquer !

Type	Rouge
Producteur	Rocca delle Macie
Région	Toscane
	Sangiovese
Cépage	Merlot
	Cabernet Sauvignon
Dosage	Sec
Température	14-16°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2022
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Gambero Rosso

À propos du domaine : « Le domaine de la famille Zingarelli compte parmi les plus anciens dans l'histoire du célèbre vin toscan Chianti Classico. Il est solidement ancré dans la région et possède quelques-unes des vignes les plus importantes de l'appellation. Les étiquettes très sobres des bouteilles qui sortent du chai de la propriété Rocca delle Macie contrastent énormément avec tous les vins, dont on ne peut que vanter l'extrême pureté des arômes. Un véritable plaisir de dégustation ! Grâce aux cépages prestigieux cultivés dans les vignobles, les vins sont dotés d'une stylistique naturellement complexe. Nous nous déplaçons bien loin de la banalité : au contraire, l'accent est mis sur l'harmonie et l'élégance. »

Notes de dégustation

Quelle réussite ! Ce Chianti Riserva 2015, d'une délicatesse et d'une finesse à toute épreuve, assemblé à partir des cépages sangiovese, merlot et cabernet sauvignon, a été élevé pendant 24 mois en fûts de chêne. Et qu'il soit signé par Rocca delle Macie, une maison toscane classique et réputée pour la vinification d'excellents Chiantis, va réjouir les amateurs et ceux qui souhaitent le devenir. Avec tous ces éléments prestigieux mis bout à bout, on pourrait s'attendre à un vin dans la catégorie de prix de 25 €. Pas du tout ! Ce classique présente en

effet un rapport qualité-prix imbattable.

Tout ce qu'on attend d'un Toscan ! La robe rouge rubis intense aux reflets violets foncés est un attribut de grande classe. Le bouquet, typique du cépage sangiovese, dévoile des arômes diversifiés de cerise mûre, de myrtille, d'herbes méditerranéennes et une note florale de violette. Une touche boisée légèrement chocolatée vient s'y ajouter. Le vin rouge est tout autant expressif et séduisant en bouche, avec des tanins soyeux, ronds et harmonieux. Un cuvée toscane impressionnante, dont la finale puissante et légèrement épicée saura perdurer.

Les petits chefs-d'œuvre signés Rocca delle Macie savent comment s'y prendre pour fasciner chaque année les dégustateurs ! Des plats typiques italiens seront parfaits pour accompagner.

Domaine

Un illustre domaine toscan

Le domaine Rocca Delle Macie a été fondé en 1973 lorsqu'Italo Zingarelli, producteur de films connu pour ses duos comiques avec Bud Spencer et Terence Hill, décida de se consacrer à sa passion : le vin. Il réalisa donc son rêve en faisant l'acquisition de « Macie », propriété de 85 hectares dont seulement deux étaient dédiés à la viticulture. La ferme domaniale, bâtie au 14ème siècle, se trouve à Castellina in Chianti, dans l'arrière-pays toscan, à mi-chemin entre Sienne et Florence.

Une vinification classique

La cuvée 2015 du vin rouge toscan Rocca delle Macie Chianti Riserva est un assemblage de sangiovese (90 %), de cabernet sauvignon (5 %) et de merlot (5 %). La vinification s'est déroulée dans les règles de l'art : après la fermentation classique et la fermentation malolactique, le vin a été transféré dans des fûts de chêne pour y vieillir 24 mois et atteindre son excellent niveau.