



Roccato Rocca delle Macie

Cena brutto **290,00 zł**

Cena netto **235,77 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

Roccato Rocca delle Macie - wypełniające usta, aksamitne wino o głębokiej rubinowej barwie z refleksami granatu. Bogate w aromaty jeżyny, śliwki i lukrecji, z subtelnymi nutami kakao, wanilii, kawy. Ciepłe i wyważone na podniebieniu ze spójną strukturą tanin, które wspierają długi finisz wina. Roccato ma dobrą mineralność i garbnikową strukturę, która zapewnia potencjał do długotrwałego starzenia się, do 20 lat. Doskonale komponuje się z ciężkimi sosami, mięsami, potrawami z dziczyzny oraz z twardymi serami.

Pierwsza butelka tego wina powstała w 1988r. Wino do tej pory w równych częściach opiera się na szczepach Sangiovese i Cabernet Sauvignon, które są starannie wybierane, poddawane osobno procesowi winifikacji, następnie również osobno dojrzewają w beczkach z dębu francuskiego przez okres od 9 do 14 miesięcy. Po tym czasie następuje połączenie gron, które dojrzewają razem przez 3 miesiące w dębowej beczce, a później przez rok w butelce. Roccato reprezentuje spotkanie najbardziej typowych korzeni Sangiovese z nowoczesnością symbolizowaną przez Cabernet.