

## Chianti Classico Famiglia Zingarelli 2014 Rocca delle Macie / Scheda tecnica

by - lunedì, settembre 05, 2016

<https://www.vinotype.it/chianti-classico-famiglia-zingarelli-2014-rocca-delle-macie-scheda-tecnica/>

La scheda tecnica del Chianti Classico Famiglia Zingarelli 2014 di [Rocca delle Macie, azienda di Castellina in Chianti in Toscana](#)

Denominazione: Chianti Classico Docg  
Vitigni: sangiovese 95%, merlot 5%  
Gradazione alcolica: 13,5%  
Numero di bottiglie prodotte: 970.000 circa

Vigneto di provenienza: [Le Macie](#) (interamente rinnovato nel 2000), Fizzano e [Sant'Alfonso](#).  
Tipologia del terreno: calcari marnosi intercalati da argilloscisti, arenarie e galestro  
Altitudine del vigneto: circa 350 metri sul livello del mare  
Età delle vigne: 20 anni in media  
Esposizione delle vigne: prevalentemente a sud ovest

Sistema di allevamento: cordone speronato  
Numero ceppi per ettaro: 3.500 – 4.800  
Resa: 70 quintali per ettaro, al di sotto del valore stabilito dal disciplinare  
Conduzione agronomica: lotta integrata

Epoca di vendemmia: fine settembre, prima decade di ottobre  
Vinificazione: le uve sono rigorosamente raccolte a mano e depositate in cassette, operando una prima selezione dei grappoli direttamente in vigna. La vinificazione è svolta in acciaio, segue maturazione in botti di rovere francese da 100 ettolitri per un periodo di almeno 7 mesi; segue un affinamento in bottiglia di circa 3 mesi prima della commercializzazione.

Prima annata prodotta: il primo imbottigliamento è del 1973

Curiosità: tra gli addetti ai lavori e gli appassionati il Chianti Classico Famiglia Zingarelli è abitualmente chiamato “etichetta rossa”, dal colore che contraddistingue l’etichetta di questo prodotto simbolo della storia di Rocca delle Macie sin dalla sua prima uscita, per distinguerla dal [Chianti Classico “Riserva”, “etichetta nera”](#).