



# Rocca delle Macie Chianti Classico Riserva

Toscane, Italië

**KLIMAAT & TERROIR:** Een mediterraan klimaat met droge, warme zomers. De bodems bestaan grotendeels uit kalksteen en zand.

**VINIFICATIE:** Klassieke vergisting met aansluitend 2 jaar rijping op Franse barriques. Na de assemblage rijpt de wijn nog minimaal 3 maanden op fles.

**DRUIVEN:** sangiovese, cabernet sauvignon, merlot

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,50%

**GEUR & SMAAK:** Krachtige, complexe wijn met een breed geurenpalet van zwarte bessen, kersen, kruiden, peper en zoete specerijen. De smaak is vol en warm, met elegante tannines en een lange afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Gastronomische wijn bij vlees van de grill en uit de braadslee, gerechten met wild en bij harde zoute kazen. Decanteren is aan te bevelen.

**WEETJE:** Op de capsule staat het zegel van het consortium van de Gallo Nero (zwarte haan), waarbij bijna alle producenten van Chianti Classico zijn aangesloten.



Rocca delle Macie werd opgericht door Italo Zingarelli, een kleurrijke persoonlijkheid die zijn fortuin had vergaard als bokser en als producent van spaghettiwesterns. Met dat fortuin besloot hij zijn dromen waar te maken en zo kocht hij in 1973 een boerderij uit de veertiende eeuw in het hartje van de Chiantistreek. Daar streek hij met zijn familie neer en beplante hij zijn eerste wijngaarden. Rocca delle Macie groeide uit tot een eigenzinnig bedrijf met 600 hectare wijngaarden rond Castellina in Chianti en in andere Toscaanse herkomstgebieden, waaronder de Maremma. Sinds 1985 heeft Italo's jongste zoon Sergio de leiding en heeft hij het domein met veel succes ontwikkeld en uitgebreid. Ook zijn zuster Sandra en zijn zoon Andrea zijn - naast andere leden van de familie Zingarelli - actief in het wijnbedrijf. Rocca delle Macie maakt naast klassieke Chiantiwijnen ook een aantal moderne witte en rode blends van lokale en internationale druiven.

