



## Rocca delle Macie Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso

Toscane, Italië

**KLIMAAT & TERROIR:** Een mediterraan klimaat met droge, warme zomers. De bodem van de Sant'Alfonso wijngaard bestaat voornamelijk uit klei.

**VINIFICATIE:** De handmatig geoogste druiven worden op traditionele wijze ingeweekt en vergist. De wijn rijpt 1 jaar in Franse eikenhouten vaten van 35 hectoliter en daarna nog enige tijd op fles.

**DRUIVEN:** sangiovese

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,50%

**GEUR & SMAAK:** Rijke, rijpe en sappige wijn met tonen van amarena kersen, bramen, specerijen (zoethout) en koffie. De smaak is vol, romig en rond met verfijnde tannines en een fluwelen afdrank.

**SERVEERSUGGESTIE:** Ideaal bij geroosterd (varkens)vlees, wild en beleggen kazen. De wijn kan moeiteloos 15 jaar worden bewaard.

**WEETJE:** Tenuta Sant'Alfonso is een single vineyard wijn van een bodem met voornamelijk klei. De combinatie van klei en het gebruik van een speciale sangiovese-kloon zorgt voor druiven met een hoge concentratie polyphenolen en aromatische stoffen.



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.