



Rocca delle Macie Chianti Classico

Toscane, Italië

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

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven ondergaan een schilnweking van circa 12 dagen voor meer kleur en aroma's. Na de vergisting rijpt de wijn 6 tot 10 maanden op vaten van Slavonisch en Frans eiken. Na de assemblage rijpt de wijn nog enige tijd op fles.

DRUIVEN: sangiovese, merlot

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Levendige robijnrode wijn met expressieve aroma's van kersen, wilde bessen, kruiden en viooltjes. De houtaroma's zijn mooi in de smaak verweven, die karaktervol, sappig en rond is.

SERVEERSUGGESTIE: Een dankbare wijn bij allerlei vleesgerechten, pasta's en pizza's. Ook lekker bij een klassieke Toscaanse ribollita!

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.

