



Rocca delle Macie Chianti Vernaiolo

Toscane, Italië

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

VINIFICATIE: Na een schilnweking van 10 tot 12 dagen worden de druiven apart vergist. Na assemblage en bottleleling in de lente is de wijn klaar voor consumptie.

DRUIVEN: sangiovese, canaiolo, merlot

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Levendige robijnrode wijn met veel rijp rood fruit, frisheid en een volle, sappige smaak.

SERVEERSUGGESTIE: Licht gekoeld serveren bij wit vlees, charcuterie, pizza en diverse pasta's.

WEETJE: Vernaiolo komt van het Latijnse woord vernāle, wat lente betekent en refereert aan de periode waarin Chianti traditioneel werd gebotteld. De Vernaiolo is nog altijd klaar voor consumptie in de lente na de oogst.



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.

