



# Rocca delle Macie Sergio Zingarelli Chianti Classico Gran Selezione

Toscane, Italië

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

**VINIFICATIE:** De wijn rijpt minimaal 30 maanden voordat hij op de markt kan verschijnen. De Sergio Zingarelli kreeg 18 maanden rijping op Frans eiken, gevolgd door 12 maanden flesrijping.

**DRUIVEN:** sangiovese, colorino

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,50%

**GEUR & SMAAK:** Fruitig en intens met een lange, kruidige afdronk. De smaak is zwoel met zijdezachte tannines en een perfecte balans.

**SERVEERSUGGESTIE:** Ideale partner van gerechten met rood vlees of wild. De wijn kan ook geserveerd worden bij harde kazen.

**WEETJE:** Het project voor de productie van dit paradepaardje begon al in 1998 met de aanplant van sangiovese in de beste wijngaarden. Er zijn wereldwijd slechts 5000 flessen beschikbaar.



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.

