



Rocca delle Macie Campomaccione Chardonnay Moonlite

Toscane, Italië

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

VINIFICATIE: De druiven worden op lage temperatuur vergist op roestvrijstalen tanks. Ook de rijping van de wijn vindt plaats op RVS.

DRUIVEN: chardonnay (90%), vermentino (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Intens en aromatisch met witte bloemen, een hint van vuursteen, veel mineraliteit, rijp wit fruit, citrus en een frisse afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect aperitief. Gaat ook goed samen met schaal- en schelpdieren, zachte kazen en lichte bereidingen van kip. Serveer op 10°C.

WEETJE: De druiven zijn afkomstig van de Campomaccione-wijngaard in de Maremma-streek aan de Toscaanse kust.



In 1973 kocht Italo Zingarelli het gerenommeerde Toscaanse wijnhuis Rocca delle Macie dankzij het succes dat hij behaalde als bokser en producent van spaghettiwesterns. Met dat fortuin besloot hij zijn dromen waar te maken en zo kocht hij een boerderij uit de 14e eeuw in het hart van de Chianti-streek. Hij verwierf 70 hectare aan wijngaarden en begon met het maken van wijn. Rocca delle Macie groeide uit tot een eigenzinnig wijnbedrijf en sinds 1985 heeft Italo's zoon Sergio de leiding. Samen met zijn familie heeft hij het domein met veel succes verder ontwikkeld en uitgebreid. Rocca delle Macie heeft ruim 200 hectare aan wijngaarden en 22 hectare aan olijfgaarden verdeeld over zes verschillende landgoederen; Le Macie, Sant'Alfonso, Fizzano en Le Tavolelle in de Chianti Classico-streek en de landgoederen Campo Maccione en Casa Maria in de Maremma-streek. Naast klassieke Chianti wijnen maken zij ook moderne witte en rode blends van lokale en internationale druiven.