

Rocca delle Macie Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli

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

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Fruitige en intens geconcentreerde wijn met aroma's van zwarte kers, pruim en chocola gevolgd door een lange, kruidige afdrank. 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

FAMIGLIA ZINGARELLI



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.