

Rocca delle Macie Chianti Classico Gran Selezione 50 Anniversario

Toscane, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Om 'Gran Selezione' op het label te mogen voeren, moet een wijn volledig gemaakt zijn met druiven afkomstig uit eigen wijngaard, van één speciaal perceel of door middel van selectie van de beste trossen. Minimale vat- en flesrijping van 30 maanden.

VINIFICATIE: Na de handmatige oogst en vergisting rijpt de wijn twaalf maanden in Frans eikenhouten vaten van Tronçais, waarvan 30% nieuw. Dit hout wordt wereldwijd genoemd als het ultieme bouw materiaal voor de allerfijnste wijnvaten.

DRUIVEN: sangiovese

GEUR & SMAAK: Diep robijnrode kleur en aroma's van bosaardbei, zwarte bessen en bramen met een verfijnde kruidigheid.

SERVEERSUGGESTIE: Feestelijke begeleider van gerechten met rood vlees of wild.

WEETJE: De speciaal geselecteerde sangiovese druiven voor deze jubileumwijn komen uit de Italo Pian della Casina en Tenuta Le Macie wijngaarden van het eerste landgoed dat in 1973 door Italo is gekocht. Een gelimiteerde oplage van slechts 1973 magnumflessen.



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 hart 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 200 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 zus Sandra en 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.