



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 botteling in de lente is de wijn klaar om gedronken te worden.

DRUIVEN: sangiovese (90%), canaiolo (5%), merlot (5%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

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 Latijse woord vernāle, wat lente betekent en refereert aan de periode waarin Chianti traditioneel werd gebotteld. De Vernaiolo is nog altijd klaar om gedronken te worden in de lente na de oogst.



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.