



Rocca delle Macie Chianti Classico

Toscane, Italië

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

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven ondergaan een schilnweking van circa 12-14 dagen voor meer kleur en aroma's. Na de vergisting rijpt de wijn 6 tot 10 maanden op vaten van Slavonisch en Frans eiken. Na de assemblage rijpt de wijn nog enige tijd op fles.

DRUIVEN: sangiovese (95%), merlot (5%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Levendige robijnrode wijn met expressieve aroma's van kers, wilde bes, kruiden en viooltjes. De houtaroma's zijn mooi in de smaak verweven, die karaktervol, sappig en rond is.

SERVEERSUGGESTIE: Een dankbare wijn bij allerlei vleesgerechten, pasta's en pizza's. Ook lekker bij een klassieke Toscaanse ribollita!

WEETJE: Op de capsule staat het zegel van het consortium van de Gallo Nero (zwarte haan), waarbij bijna alle producenten van Chianti Classico zijn aangesloten.



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.