



Rocca delle Macie Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso

Toscane, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met droge, warme zomers. De bodem van de Sant'Alfonso wijngaard bestaat voornamelijk uit klei.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden op traditionele wijze ingeweekt en vergist. De wijn rijpt 1 jaar in Franse eikenhouten vaten van 35 hectoliter en daarna nog enige tijd op fles.

DRUIVEN: sangiovese

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Rijke, rijpe en sappige wijn met tonen van amarenakers, braam, specerijen (zoethout) en koffie. De smaak is vol, romig en rond met verfijnde tannines en een fluwelen afdrank.

SERVEERSUGGESTIE: Ideaal bij geroosterd (varkens)vlees, wild en beleggen kazen. De wijn kan moeiteloos 15 jaar worden bewaard.

WEETJE: Tenuta Sant'Alfonso is een single vineyard wijn van een bodem met voornamelijk klei. De combinatie van klei en het gebruik van een speciale sangiovese-kloon zorgt voor druiven met een hoge concentratie polyfenolen en aromatische stoffen.



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.