



Rocca delle Macie Chianti Classico Riserva

Toscane, Italië

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

VINIFICATIE: Klassieke vergisting met aansluitend 2 jaar rijping op Franse barriques. Na de assemblage rijpt de wijn nog minimaal 3 maanden op fles.

DRUIVEN: sangiovese (90%), cabernet sauvignon (5%), colorino (5%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Krachtige, complexe wijn met een breed geurenpalet van zwarte bes, kers, kruiden, peper en zoete specerijen. De smaak is vol en warm, met elegante tannines en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Gastronomische wijn bij vlees van de grill en uit de braadslee, gerechten met wild en bij harde zoute kazen. Decanteren is aan te bevelen.

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.