

2019 ROCCA DELLE MACIÈ, SERGIO ZINGARELLI, CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

ITALIEN, TOSCANA, CHIANTI CLASSICO



Fløjlsblød med god balance

Farven er mørk rubinrød. I næsen opleves frugtrige og intense vedholdende aromaer med en snert af krydderier. Smagen er behagelig og fløjlsblød med gode afrundede tanniner.

Vinen er særdeles god til rødt kød, vildt og lagrede oste, men den kan så sandelig også nydes alene for at få den fulde oplevelse af alle vinens nuancer.

Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Vinen består af 90% Sangiovese og 10% Colorino, to druer der er typiske for Chianti Classico-området. Druerne er nøje udvalgt og kommer alle fra Le Macies vinmarker. Le Macie blev købt i 1973 og er stadig firmaets hjerte, da både kontoret og vinkælderen ligger her. Sergio Zingarelli Chianti Classico Gran Selezione DOCG er en del af et større projekt, som startede for mere end 16 år siden, hvor Sangiovese-druen blev genplantet på markerne her. Projektets langsigtede mål var at frembringe en vin, der virkelig udtrykte det "terroir", druerne havde vokset i.

Druerne høstes i hånden. Efter 10 dages alkoholgæring, skal mosten gennem 15 dages udblødning, hvorefter vinen overføres til træfade for at gennemgå malolaktisk gæring. Efter endt gæring ligger vinen på franske fade i ca. 18 måneder. Herefter ligger vinen på flaske i yderligere et år, før den frigives til salg.

Om Producenten

Rocca delle Macie blev etableret i 1973, da Italo Zingarelli besluttede at realisere sin livslange drøm ved at erhverve "Le Macie" vingården i hjertet af Chianti Classico området.

Kærlighed og passion for det toskanske landskab er blevet overleveret fra grundlæggeren Italo Zingarelli til næste generation, som leder virksomheden i dag. I dag ejer familien 6 gårde med mere end 500 hektar i det Toskanske område, hvoraf mere end 200 hektar bruges til vindyrkning. Fokus har altid været på kvalitet, og Rocca delle Macie er fortsat "diamanten" i familievirksomheden og har vundet mange internationale priser.