2018 ROCCA DELLE MACÌE CAMPO MACCIONE CHARDONNAY, MOONLITE, TOSCANA IGT

ITALIEN, TOSCANA, CHIANTI CLASSICO



Forfriskende og delikat

Vinen har en indbydende hørgul farve. I næsen fornemmes intense aromaer af hvide blomster med hints af flint. I munden opleves mineralske noter blandet med citrusnoter.

Vinen er den perfekte ledsager til retter med alt godt fra havet, lette oste og lyst kød. Derudover er den yderst velegnet som aperitif.
Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet på 10% Vermentino og 90% Chardonnay. Druerne kommer fra forskellige marker, og vinen fremstilles efter de mest avancerede gæringsteknikker for hvidvin. Rocca delle Macìes kældre er løbende blevet udvidet og moderniseret og i dag råder de over det nyeste udstyr til gæringsprocessen, så de kan styre mostens gæringsproces på optimal vis.

Druerne høstes i hånden og gennemgår traditionel vinifikation. Efter endt gæring hældes vinen på flaske, hvorefter den frigives til salg.

Om Producenten

Rocca delle Macìe blev etableret i 1973, da Italo Zingarelli besluttede at realisere sin livslange drøm ved at erhverve "Le Macìe" 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 Macìe er fortsat "diamanten" i familievirksomheden og har vundet mange internationale priser.