

2013 ROCCA DELLE MACIÈ FAMIGLIA ZINGARELLI RISERVA BLACK LABEL CHIANTI CLASSICO DOCG

ITALIEN, TOSCANA, CHIANTI CLASSICO



Blød og elegant

Vinen er smuk rubinrød i glasset med fine granatfarvede reflekser. Duften er fyldig, intens og særdeles raffineret og byder, som smagen, på noter af solbær, kirsebær, peruviansk peber og søde krydderier. En robust men stadig elegant og dejlig varm vin, med en lang vedvarende eftersmag. Vinen bør dekanteres inden servering for at få en optimal oplevelse af vinene mange kvaliteter.

Særligt velegnet til rødt kød, stege, vildt og tørre oste. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Her er flagskibet fra den italienske kultproducent Zingarelli. En vin der viser de mange kvaliteter Chianti Classico området har at byde på og som er vidt belønnet for sin høje kvalitet. Fremstillet på 90% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon og 5% Merlot, som efter omhyggelig udvælgelse vinificeres efter traditionelle Chianti Classico metoder, Vinen lagres 2 år på franske egetræsfade og efter lagringen tappes vinen på flaske, hvor den hviler mindst 3 måneder inden den frigives til markedet.

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.