

2017 ROCCA DELLE MACIE 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 Macies 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 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.

89 point

James Suckling