SKJOLD BURNE

Varenummer: 0521165

2016 ROCCA DELLE MACÌE, FAMIGLIA ZINGARELLI, RED LABEL, CHIANTI CLASSICO DOCG

ITALIEN, TOSCANA, CHIANTI CLASSICO



Fyldig, intens og vedholdende

Vinen er livlig rubinrød i glasset. Duften er intens og vedholdende med hints af vilde bær og egetræets fine toner. Smagen er fyldig og kraftfuld med noter af røde bær som kirsebær samt violer. En vin, der på trods af en intens karakter, er frisk og elegant i sit udtryk.

En oplagt ledsager til det meste kød og pastaretter, gerne de italienske af slagsen. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ○ — ● — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Denne vin blev født sammen med vingården, og er gennem årene blevet en ambassadør for gården. Af samme grund fortjener den mere plads end der er plads til i denne korte beskrivelse. Det er en vin, som har fulgt med udviklingen både hvad angår bestemmelser for Chianti Classico området samt fornyelser i vinmarkerne, og er i dag et fuldendt billede på Zingarelli familiens høje kvalitetskrav.

Fremstillet af 95% Sangiovese-druer tilsat 5% Merlot-druer som høstet ved håndkraft. Druemosten gennemgår en 12-14 dage lang maceration (udblødning) sammen med drueskindet, inden vinen gennemgår en malolaktisk gæring efter traditionelle forskrifter. Efter endt gæring lageres vinen på en blanding af franske og slovenske egetræsfade i 6-10 måneder.

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.

★★★★★ **91 point**

VinAvisen — Wine Spectator