

ROCCA DELLE MACIE CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Nummer: 5827001.

Druva: Sangiovese 90% , Cabernet Sauvignon 5%, Colorino 5%.

Ursprung: Chianti Classico DOCG

Årgång: 2022

Alkoholhalt: 14%

Restsocker: 1,4 g/l

Syra: 5,2 g/l

(750ml)

Antal flaskor/kolli: 6

Karaktär: Vinet har en rubinröd färg. Doften är intensiv med inslag av mörk frukt såsom mörka körsbär och plommon. Fatlagringen gör sig påmind genom tydliga toner av läder, tobak och sandelträ och i doften återfinns även en viss örtighet i form av rosmarin och oregano. Smaken är medelfyllig, välbalanserad och elegant med toner av av plommon, läder och fat. Eftersmaken är lång med en fin balans mellan fatens kryddor och den eleganta frukten.

Serveras med fördel: till köträtter, gärna med en viss syra i tillbehören som Accompanjerar vinets fräschör. Förslagsvis en entrecôte med chimichurri, en biff med bea eller en bistecca fiorentina med en fräsch tomatsallad.

Serveringstemperatur: Dekanterar gärna vinet ett par timmar innan servering.
Serveras vid 16-18 ° C

Lagringssätt/Vinmakarmetod: Druvorna selekteras och handplockas noggrant och därefter sker vinifiering enligt traditionella Chianti Classico-metoder. Vinet lagras på franska ekfat om 35 hl i två år och sedan på flaska i sex månader.

Om producenten:

Rocca delle Macie grundades 1973 av den vinälskande filmproducenten Italo Zingarelli som genom köpet av egendomen Le Macie i Castellina in Chianti förverkligade en livslång dröm. I dag drivs företaget av Italos son Sergio Zingarelli med familj. Rocca delle Macie producerar viner av högsta kvalitet och vinerna har prisats flerfaldigt. Kärleken och respekten för Toscana och dess månghundraåriga tradition av vinproduktion genomsyrar företaget samtidigt som man använder sig av den senaste tekniken i sin vinproduktion.

Fyra i Chianti Classico

Rocca delle Macie
Tenuta Sant' Alfonso
Riserva di Fizzano
Le Tavolelle

Två i Maremma

Campomaccione
Casa Maria

Sedan år 2000 arbetar producenten med ett tydligt hållbarhetsfokus där de bland annat använder enbart organisk gödning, de reducerar vattenanvändningen i vingården och de mår om biologisk mångfald genom att låta blommor och gräs växa mellan vinrankorna. Självklart används inga kemiska bekämpningsmedel i vingården. Företaget innehar sedan 2021 hållbarhetscertifieringen VIVA.





Fredrik Norell
Regional Sales Manager
+46 72 508 02 52
fredrik@hermanssonco.se

Leo Hansson
Regional Sales Manager
+46 70 299 86 87
leo@hermanssonco.se

Anders Behmer
Account Manager
+46 70 200 84 47
anders@hermanssonco.se