

2018 ROCCA DELLE MACIE SASYR TOSCANA IGT

ITALIEN, TOSCANA, MAREMMA



Blød, behagelig og med god struktur

Vinen er smuk rubinrød i glasset. Duften er meget intens og kompleks med hints af kirsebær, brombær og hindbær. Smagen er rund og har en god struktur med en behagelig friskhed og en lang vedholdende eftersmag.

En oplagt ledsager til de fleste retter, hvor kød eller ost indgår. Den kan dog også sagtens nydes uden mad.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Vinen er fremstillet af 60% Sangiovese-druer tilsat 40% Syrah-druer. Druerne dyrkes på vinmarkerne i Maremma, hvor de tørre, kuperede marker sammen med det varme klima giver perfekt modnede druer. Vinmarkerne dyrkes med kvalitet for øje, og druerne høstes i hånden.

Der bruges den nyeste teknologi inden for gæringsprocessen med temperaturkontrollerede forhold, som er med til at bevare den intense røde farve og aromaen fra druerne. Omkring 15% af vinen lavet på Sangiovese lagrer på små franske egetræsfade i ca. seks måneder.

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.