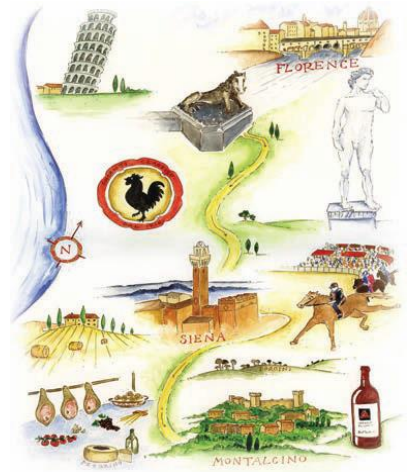


Rocca delle Macie

Loc. Le Macie 45, 53011 Castellina in Chianti, Siena



För vinintresserade har Toscana en speciell dragningskraft. Chianti, som huvudsakligen görs av Sangiovesedruvan, är ett särskilt omtyckt vin. Med elegans, generös frukt och riktigt bra aptitretande syra är det ett av de mest uppskattade matvinerna som finns att tillgå. Låter man det vila i några år utvecklas det till ett komplext och elegant vin med finstämda toner av körsbär, kakao, läder och viol. Toscana är dessutom en fantastisk region att besöka. Här finner man kultur, historia, böljande landskap och, inte minst, gastronomiska traditioner som gör ett besök till en rent hedonistisk njutning.



Rocca delle Macie är en familjeägd, tämligen stor vingård, med 200 hektar vinodlingar. Gården köptes 1973 av filmproducenten Italo Zingarelli. Idag drivs gården av sonen Sergio, Sergios fru Daniela samt barnen Giulia och Andrea. Rocca delle Macie har en bred repertoar av viner, de är alla mycket välgjorda och kan beskrivas som bäriga, mjuka viner med sammetslik struktur och livliga, väldefinierade smaker. Gården är ett av få exempel på att även stora producenter kan göra finstämda viner med själ och unik stil.

Årets vinerbjudande från Rocca delle Macie

Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso 2016 – 1580 kr (Avser låda om 12 flaskor och upphämtning på gården)

En underbart klassisk Chianti Classico framställd på 100% Sangiovese som har fått mogna i 13 månader på små franska ekfat vilket ger ett vin med en elegant doft av körsbär med örtiga inslag. Smaken är frisk och fruktig med toner av körsbär, lakrits, kryddor och fat. Styrkan hos en Chianti Classico ligger i den friska syran och örtigheten, vilket gör dessa viner till riktigt bra matviner. Drick gärna detta vin till polpette med en mustig tomatsås.

Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano 2014 – 3420 kr (Avser låda om 12 flaskor och upphämtning på gården)

Riserva di Fizzano är ett vin som i enlighet med ny lagstiftning i Chianti Classico är en *Gran Selezione*, den högsta klassen på Chianti Classicos kvalitetspyramid. Vinet består av 95 % Sangiovese och 5 % Merlot, lagrat på små franska ekfat och därefter på flaska, totalt minst 30 månaders lagring. Doften drar åt blåbär och röda bär blandat med toner av viol, kryddor och rostade fat. Vinet är elegant och fylligt samtidigt med en komplex smak av röda bär, plommonskal, tobak och kryddor med avslutande ekfatstoner. Helt klart ett stort vin. Färdigt att dricka nu men det kommer att utvecklas kommande årtionde. Servera gärna vinet till en örtdoftande älgstek med en lyxig kantarellsås till.