



## 2022er Campo Maccione Rosato Maremma

## Rocca delle Macie Toskana

Artikelnummer 487055-2022

Kartoninhalt (Fl.) 6

 Ausbau
 Stahltank

 Alkohol
 12,5 % vol.

 Restzucker
 5 g/l

 Säure
 6,2 g/l

 Farbe
 rosé

 Temperatur
 8-10°C

Enthält: Sulfite, Schwefeldioxid

Anbaugebiet Toskana

Die Toskana wird von Bergen und vom Meer eingegrenzt, dazwischen liegen viele verschiedene Varianten mit unterschiedlichen Böden, im Sommer ist es eigentlich immer warm und trocken. Die besten Weine kommen

meist aus dem Süden der Region, in der Nähe von Gaiole.

Region Maremma Toscana

Klassifikation Denominazione di Origine Controllata

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Jahrgang 2022

Rebsorte Sangiovese

Sangiovese ist eine der meistangebauten Rebsorten Italiens. Es existieren zahlreiche Klone und Bezeichnungen je nach Region. In der Toskana ist Sangiovese Grundlage für viele namhafte, recht teure

Rotweine.

Erzeuger Rocca delle Macie

Famiglia Zingarelli - Winzer im Chianti Classico Gebiet seit 1973.

Rocca delle Macie wurde 1973 von Italo Zingarelli gegründet. Italo Zingarelli wurde als Filmproduzent berühmt, z.B. für die Filme von Ettore Scola - Wir alle liebten uns so sehr -, und auch der sehr

beliebten Filmreihe mit dem Comedy-Duo Bud Spencer und Terence Hill (darunter - They Call Me Trinity/Die

rechte und die linke Hand des Teufels und Trinity Is Still My Name/Vier Fäuste für ein Halleluja).

Das Weingut erstreckt sich auf mehr als 500 Hektar mit insgesamt mehr als 200 Hektar Weinbergen und 22

Hektar Olivenhainen, die auf die sechs Ländereien des Unternehmens verteilt sind:

Le Macle, SantÆAlfonso, Fizzano e le Tavolelle im Gebiet des Chianti Classico, sowie die Ländereien

Campomaccione und Casa Maria im Gebiet Morellino di Scansano (Maremma).

Beschreibung Der korallrosane Wein duftet in der Nase frisch, vor allem nach Himbeere und rotem Apfel.

Am Gaumen geschmeidig, dennoch spürt man die Struktur und Kraft des Sangiovese. Im Abgang ist der Wein

fruchtig-würzig.

**Empfehlung** Ein Wein, der zu fast allem passt, als Aperitif oder zu Pasta mit Tomatensauce, Pizza oder

Fischgerichten. Mit einer Tempertur von 8-10 Grad servieren.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0 53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de Web www.Schlumberger.de