

## 6er HK Famiglia Zingarelli Rocca delle Macie



### Rocca delle Macie Toscana

<b>Artikelnummer</b>	487097
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	1 Holzkiste
<b>Ausbau</b>	100% französische Barriques
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Barrique</b>	Ja
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	18-20°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite , Schwefeldioxid

<b>Anbaugebiet</b>	<p>Toscana</p> <p>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.</p>
<b>Klassifikation</b>	<p>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</p> <p>"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.</p>
<b>Erzeuger</b>	<p>Rocca delle Macie</p> <p>Famiglia Zingarelli - Winzer im Chianti Classico Gebiet seit 1973.</p> <p>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).</p> <p>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:</p> <p>Le Macie, Sant'Alfonso, Fizzano e le Tavolere im Gebiet des Chianti Classico, sowie die Ländereien Campomaccione und Casa Maria im Gebiet Morellino di Scansano (Maremma).</p>
<b>Beschreibung</b>	<p>Sonderkiste der Famiglia Zingarelli - Chianti Classico Riserva Selection. Jede Holzkiste enthält 2 Flaschen der Jahrgänge 2015, 2016 und 2017.</p>
<b>Empfehlung</b>	<p>Diese Weine eignen sich besonders für rote Fleischgerichte, Wild und auch Hartkäse, kann aber auch solo genossen werden mit einer Temperatur von 18-20 Grad.</p>