

"Famiglia Zingarelli" Chianti Clas. Ris. DOCG

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Chianti Classico
Szczepy:	Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cab. Sauvignon 5%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	3.6 g/l
Kwasowość:	5.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 9 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2016 - Srebrny Medal Wine Spectator - 89 pkt James Suckling - 93 pkt
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Na nosie przekonują ziemisto-balsamiczne nuty. Obecne także akcenty czarnych liści herbaty i pikantnego tytoniu. Długotrwałe w ustach z mięsistym wykończeniem.

Podawać do:

Doskonałe do gulaszu z dzika oraz dojrzałych serów.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

"Famiglia Zingarelli" Chianti Classico DOCG

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Chianti Classico
Szczepy:	Sangiovese 95%, Merlot 5%
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	2.5 g/l
Kwasowość:	5.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 6 lat
Nagrody:	James Suckling - 90 pkt Mundus Vini 2016 - Srebrny Medal Wine Enthusiast - 87 pkt; Wine Spectator - 87 Pkt
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Jasny, głęboki, czerwony kolor. Soczyste, pełne nuty wiśni w bukicie, trochę tarniny i ziół. W ustach dobrze zintegrowana kwasowość, drobne garbniki, za co odpowiedzialne jest Sangiovese. Dojrzewanie w dużych drewnianych beczkach daje winu subtelne aromaty i wrażenie sytości.

Podawać do:

Bardzo dobrze pasuje do medalionów wieprzowych z pikantnym sosem.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Rocca delle Macie "Vernaiolo" Chianti DOCG

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Chianti
Szczepy:	Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo 5%
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	2.2 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Przechowywanie:	do 3 lat
Nagrody:	James Suckling - 91 pkt
Temperatura podawania:	16 °C

Opis:

Przyjemne Sangiovese z charakterystyczną, świeżą kwasowością, wspaniale owocowe z nutą wiśniową. Na podniebieniu przyjemne i zaskakująco obfite.

Podawać do:

Polecamy do Spaghetti Putanesca, ale także filetu cielęcego w sosie kaparowym.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

"Tenuta Sant'Alfonso" Chianti Classico DOCG

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Chianti Classico
Szczepy:	Sangiovese 100%
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	5.2 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 5 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2016 - Srebrny Medal James Suckling - 91 pkt
Temperatura podawania:	18 °C

Opis:

Przyjemne Sangiovese z obfitym bukietem leśnych owoców, w połączeniu z czarnym bzem i anyżem. Pikantne, obecne palone odmiany dębu. Zarówno bukiet jak i smak tego wina rozwijają się z czasem od otwarcia butelki. Wino doskonale zyskuje przez dłuższe przechowywanie.

Podawać do:

Doskonałe do kotlecików jagnięcych z parmezanem.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Sergio Zingarelli Chianti Gran Selezione DOCG

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Chianti Classico Gran Selezione
Szczepy:	Sangiovese 90%, Colorino 10%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	3.5 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 15 lat
Nagrody:	James Suckling - 94 pkt Vinum - 17 pkt Wine Spectator - 92 pkt Decanter World Wine Award 95/100 – Złoty Medal
Temperatura podawania:	18 °C

Opis:

Gran Selezione jest nowym TOP winem z winnicy. Grona ręcznie zbierane, selekcjonowane. Wino leżakowane 18 m-cy w dębowych beczkach i co najmniej jeden rok w butelce przed sprzedażą. W nosie i na podniebieniu imponująco skoncentrowane, eleganckie i pikantne. Wielkiego, czerwone wino.

Podawać do:

Polecamy do dziczyzny z czarnymi oliwkami, orzeszkami pinii i rukolą.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

"Riserva di Fizzano" Chianti Gran Selezione DOCG

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	Rocca delle Macie DOCG Chianti Classico
Szczepy:	Sangiovese 95%, Merlot 5%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	3 g/l
Kwasowość:	5.2 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 15 lat
Nagrody:	Robert Parker - 91 pkt James Suckling - 93 pkt Wine Spectator - 92 pkt Gambero Rosso - 3 kieliszki
Temperatura podawania:	18 °C

Opis:

Dojrzałe i zrównoważone Cuvée z Sangiovese i Merlot. Głęboka rubinowa barwa. Bukiet to głównie intensywne aromaty czarnej wiśni, śliwek, skóry i przypraw. W ustach, ciepłe i korzenne, z dojrzałymi owocowymi smakami. Długi finisz.

Podawać do:

Polecamy do dziczyzny z czarnymi oliwkami i orzeszkami pinii.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Rocca delle Macie "Sasyr" Rosso Toscano IGT

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT Toscana
Szczepy:	Sangiovese 60%, Syrah 40%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	7.5 g/l
Kwasowość:	5.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 5 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2014 - Srebrny Medal I Vini di Veronelli 2016 - 90 pkt Wine Spectator - 89 pkt
Temperatura podawania:	16 °C

Opis:

Oszłamiające wino na najwyższym poziomie. Gęste, spora obecność owocowych i korzennych nut. Selektywne zbiory ręczne i starzenie w dębowych beczkach gwarantują maksymalną przyjemność z delikatną słodyczą. Na podniebieniu zróżnicowane i bogate, pikantne i soczyste.

Podawać do:

Polecamy do makaronu z sosem pomidorowym, parmezanem i bazylią. I do wszelkich mięsnych dań z kuchni włoskiej.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Rocca delle Macie Rosso Bolgheri Sassi Sparsi

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	Bolgheri DOC
Szczepy:	Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka dębową
Przechowywanie:	do 6 lat
Temperatura podawania:	18-20 °C

Opis:

Fermentacja alkoholowa w temperaturze kontrolowanej i maceracja około 10 do 15 dni na skórkach. Starzenie się przez kilka miesięcy w beczkach dębowych po wstępnej fermentacji w stalowych kadziach. Głęboka rubinowa barwa. Bukiet intensywny z owocowymi aromatami. Na podniebieniu delikatne, o dobrej konstrukcji, oddającej przyjemną świeżość i aromatyczną trwałość.

Podawać do:

Doskonałe do przekąsek mięsnych w stylu śródziemnomorskim, doskonale pasuje to mięsnych zapiekanek i makaronów z pikantnymi sosami.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Rocca delle Macie Rubizzo IGT Toscana

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT Toscana
Szczepy:	Sangiovese 90%, Merlot 10%
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier resztkowy:	5 g/l
Kwasowość:	6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Nagrody:	James Suckling - 90 pkt
Temperatura podawania:	12-14 °C

Opis:

Głęboka czerwień z fioletem, wino bardzo owocowe jak na młode Sangiovese. Soczyste smaki, dobrze zintegrowane taniny i przyjemna miękkość. Być może to styl nowego, młodego pokolenia w Toskanii.

Podawać do:

Polecamy do niezbyt intensywnych dań mięsnych, makaronów z mięsnymi sosami z dodatkiem pomidorów,



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Rocca delle Macie Vino Nobile de Montepulciano

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG
Szczepy:	Sangiovese 90%, Canaiolo 10%
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	4.2 g/l
Kwasowość:	5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe / beczka
Przechowywanie:	do 5 lat
Temperatura podawania:	18 °C

Opis:

Dojrzałe winogrona pochodzą z Tenuta "The Marsh" w miejscowości Montepulciano. Są fermentowane przez około 12 dni. Następnie trafiają dębowych beczek, po czym uszlachetniane są w butelce przez okres około trzech miesięcy. Wino o barwie ciemno czerwonego granatu. Bukiet intensywny, z owocowymi zapachami i dobrze zintegrowany korzenną nutą. Na podniebieniu dostojne, bardzo charakterystyczne.

Podawać do:

Doskonale jest podać je jako dodatek do mięs i serów.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Rocca delle Macie "Roccato" Rosso Toscano IGT

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGT Toscana
Szczepy:	Cabernet Sauvignon 50%, Sangiovese 50%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier resztkowy:	3.5 g/l
Kwasowość:	5.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 10 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2012 - Srebrny Medal I Vini di Veronelli 2012 - 90 pkt, Duemilavini 2012 - 4 winogrona, Gambero Rosso: 1 kieliszek
Temperatura podawania:	18 °C

Opis:

Międzynarodowy charakter Rosso Toscano z czystą nutą Cabernet Sauvignon. Obecna także pikantna nuta dębu, kory i lukrecji. Wspaniałe, dojrzałe, o gęstej strukturze, co zawdzięcza długiej maceracji i przechowywaniu w barrique.

Podawać do:

Grillowana polędwica wołowa w sosie truflowym podana z karczochem.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

"Confini" Chianti DOCG

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Chianti
Szczepy:	Sangiovese 90%, Canaiolo 10%
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

"Uczciwe" czerwone wino po atrakcyjnej cenie. Wino pozytywnie zaskakuje. Rozkosznie soczyste, wiśniowe Sangiovese, o zrównoważonej mineralności i delikatnych garbnikach.

Podawać do:

Doskonałe do typowych dań kuchni włoskiej, dań mięsnych, makaronów z sosami mięsnymi oraz pizzy.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

"Confini" - Chianti Classico DOCG

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DOCG Chianti Classico
Szczepy:	Sangiovese
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2.5 g/l
Kwasowość:	5.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 6 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Bardzo udane Chianti z bogatą ziołową nutą, dojrzałe, wiśniowe z delikatnymi aromatami drewna. Dostojna kwasowość i delikatne taniny wyraźnie podkreślają jego pochodzenie.

Podawać do:

Do makaronów z mięsnymi sosami, ale także do młodego mięsa.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Rocca delle Macie Orvieto Classico Mandorlo DOC

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	DOC
Szczepy:	Trebbiano Toscano 50%, Verdello 20%, Grechetto-Drupeggio 20%
Zawartość alkoholu:	12%
Cukier reszkowy:	3.4 g/l
Kwasowość:	6 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	8-10 °C

Opis:

Wino wyprodukowane w sercu Orvieto. Po delikatnym prasowaniu winogron i odciążeniu soku następuje fermentacją z regulowaną temperaturą. Wino o jasnej, żółtej barwie. Bukiet owocowy z naciskiem na cytrusy i marakuję. Na podniebieniu wytrawne i rześkie.

Podawać do:

Doskonałe do lekkich przystawek, aromatycznych, słonych białych serów. Doskonale pasuje do delikatnych ryb.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Rocca delle Macie - Toskania - Włochy



Charakter:	Białe
Apelacja:	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Szczepy:	Vernaccia
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	1.5 g/l
Kwasowość:	6.45 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	10 - 12 °C

Opis:

Delikatna Vernaccia pełna owocowych aromatów. Dojrzałe gruszki, migdały i jabłko tworzą pełny aromat tokańskiego białego wina.

Podawać do:

Doskonałe do lekkich dań z ryb.



Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.