

Sergio Zingarelli Rocca delle Macie - Un vino da "Oscar" / Cucina & Vini

by - mercoledì, Marzo 06, 2019

<http://www.vinotype.it/sergio-zingarelli-rocca-delle-macie-un-vino-da-oscar-cucina-vini/>

Da Cucina&Vini, N. 162 Aprile-Maggio 2018, "Sergio Zingarelli Rocca delle Macie - Un vino da 'Oscar'", articolo a firma Luciano Nebbia nella rubrica Profili Divini pag. 65

La storia di Rocca delle Macie è indissolubilmente legata al cinema. E' grazie infatti all'attività cinematografica che Italo poté coronare il sogno della sua vita e fondare un'azienda agricola nel Chianti Classico. Rocca delle Macie nasce infatti nel 1973, quando **Italo Zingarelli**, il produttore cinematografico di tantissimi grandi film come *C'eravamo tanto amati* di Ettore Scola, e altri della fortunatissima serie con la coppia Bud Spencer e Terence Hill (tra cui *Lo chiamavano Trinità* e *Continuavano a chiamarlo Trinità*), acquistò la tenuta "Le Macie" - novantatre ettari di cui solo due coltivati a vigneto - per dare vita alla sua azienda che presto sarebbe diventata una delle più importanti del Chianti Classico. L'amore e la passione per la terra toscana vengono tramandate da Italo ai figli **Sergio, Sandra e Fabio**. Nel 1985 infatti, Sergio inizia a lavorare con il padre e dal 1989, affiancato dalla moglie Daniela, assunse la guida dell'azienda. Da allora Sergio, insieme alla sorella Sandra e il resto della famiglia, è al comando di un *team* con cui ha portato questa azienda a disporre oggi di **cinquecento** ettari, di cui oltre duecento coltivati a vigneto e circa ventidue a oliveto, suddivisi tra sei tenute: Le Macie, Sant'Alfonso, Riserva di Fizzano e Le Tavolelle nella zona del Chianti Classico, Campomaccione e Casamaria in Maremma, nella zona del Morellino di Scansano. In costante crescita anche nella valorizzazione dei territori, l'azienda oggi offre la possibilità di visitare cantine e vigneti e di degustare i propri vini in abbinamento a piatti tipici presso il ristorante di proprietà, Riserva di Fizzano. Il Relais Riserva di Fizzano e il Torrione, ricavati dall'attento restauro degli antichi borghi medioevali, curato da uno dei fratelli, l'architetto Fabio Zingarelli, offrono invece la possibilità di soggiornare nel cuore del Chianti Classico, immersi in uno scenario naturale, unico e indimenticabile.

La Gran Selezione proviene dalla tenuta "Le Macie", la fermentazione alcolica in acciaio è durata dieci giorni mentre la maturazione sulle bucce si è protratta fino a diciotto, quindi il travaso in cemento per lo svolgimento della malolattica. E' seguita una maturazione in barrique e tonneau di rovere francese (Tronçais) per diciotto mesi e un affinamento in bottiglia per un altro anno. Nasce così a massima espressione dei vini di Rocca delle Macie. Racchiude in sé il meglio del territorio, dei suoi vitigni e del lavoro dell'uomo, iniziato intorno al 2000 con il reimpianto di quasi tutti i vigneti di sangiovese nella tenuta.

SERGIO ZINGARELLI 2013 CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

14% vol - € 55,00

Uve: sangiovese 90%, colorino 10%

Bottiglie prodotte: 10.200

www.roccadellemacie.com

Complessità ed eleganza di un vino molto interessante oggi, con grandi capacità evolutive. Rubino intenso con unghia appena granata, al naso è deciso, dolce, fuso e profondo nel rivelare amarena, marasca, mora, ribes nero, tutti anche in confettura con riflessi sotto spirito, sfumati da toni di meta ed eucalipto, da pepe, chiodi di garofano, noce moscata, cannella, con richiami di cuoio e grafite; e ancora rabarbaro, carruba, prugna secca, arancia rossa, tamarindo, noce, mandorla, con sentori di cioccolato fondente, che diventano ricordi di sacher torte, e scorza d'arancia arancia candita al cioccolato. In bocca è bilanciato, elegante, di bella tessitura, morbido e dinamico, dalla progressione invitante grazie ai tannini importanti e finissimi per un insieme di grande ritmo che sollecita un nuovo assaggio. Il retrofatto è coerente, ampio, articolato e profondo, in grado di toccare toni di frutto anche appassito, con finale che focalizza su grafite, liquirizia e ampia speziatura. Perfetto con del manzo speziato cotto su losa o con un filetto alla Rossini.

PDF document by Vinotype