

FAMIGLIA
ZINGARELLI

FAMIGLIA
ZINGARELLI

UNA FAMIGLIA CHE
HA “DISEGNATO”
UN TERRITORIO.

TERRA, NATURA, CINEMA,
OSPITALITÀ E GRANDI VINI.

IL CINEMA

A Rocca delle Macie, il cinema e il vino sono imprescindibili l'uno dall'altro. Numerosi sono i successi cinematografici che Italo Zingarelli ha regalato agli italiani, tra cui *Lo chiamavano Trinità...*, *...Continuavano a chiamarlo Trinità*, *Più forte ragazzi* e *Io sto con gli Ippopotami*, oltre alle co-produzioni di successo internazionale come *C'eravamo tanto amati*.

Così nel 1973, in controtendenza con la fuga dalle campagne per cercare lavoro in città, Italo acquista un borgo del 1300 vicino a Castellina in Chianti e lo sottopone ad un attento lavoro di recupero architettonico dando vita, insieme a sua moglie Laura, a Rocca delle Macie. "È riuscito a trasmette-

tra
sogno e realtà,
da cui tutto
ebbe inizio



re a me, a mio fratello Fabio e a mia sorella Sandra, la sua grande passione per la terra toscana, la voglia e l'entusiasmo per continuare a scrivere quella storia infinita che lega l'arte di fare il vino alla vita dell'uomo".

Italo nell'arco della sua attività ha distribuito circa 80 film che ancora oggi sono presenti nei mercati di tutto il mondo. La Rocca delle Macie "Cinema" dispone di una cospicua ed importante Library ed è un punto di riferimento internazionale della cinematografia italiana.

In occasione delle celebrazioni del cinquantenario di "Lo chiamavano Trinità..." è stata così inaugurata la "Galleria Trinità" all'interno dell'azienda vitivinicola divenuta prima ed unica *Cinematic Winery* italiana dedicata al "suo" mondo e testimone di una "epopea" mai spenta.

La Galleria - che include in esposizione cimeli dei set, foto di scena inedite, documenti, props di scena - rimarrà a godimento e fruizione come una *movie destination* nel cuore del Chianti Classico per le migliaia di fan, ancora attivi e partecipi nel mondo.



LA FAMIGLIA ZINGARELLI

cuore pulsante
dell'azienda da
tre generazioni

La storia e la filosofia di Rocca delle Macie sono legate in maniera indissolubile all'unione e all'importanza della Famiglia Zingarelli. La dedizione e la passione per la terra e per il vino sono state tramandate da padre in figlio e continuano tuttora ad essere nutriti per le prossime generazioni.

Oggi Rocca delle Macie è un'azienda moderna e innovativa nella forma, ma familiare nello spirito e nell'accoglienza globale. Attenta alle ultime tecnologie quando si parla di produzione, ma che si affida a figure nelle quali la famiglia crede ciecamente, persone che sono a Rocca da sempre o che hanno ricevuto dai loro padri delle conoscenze preziose e insostituibili.

Esporta il vino in tutto il mondo, cercando di raccontare la storia di un territorio unico, di un vitigno, il Sangiovese, che rappresenta una delle eccellenze assolute nel mondo enologico e agronomico.

I tre figli di Italo Zingarelli, Sandra, Fabio e Sergio, hanno portato ciascuno un contributo differente all'azienda facendola diventare quello che è oggi, un'azienda a conduzione familiare e dinamica nel senso più sincero del termine, dove i collaboratori ne sono parte integrante da sempre.

Sergio Zingarelli è il Presidente. Inizia a lavorare con il padre nel 1985 e dopo quattro anni assume la guida dell'azienda affiancato dalla moglie Daniela e si trasferiscono definitivamente da Roma a Castellina in Chianti. Da allora, con l'aiuto dei fratelli, della moglie e oggi anche della terza generazione, Sergio si dedica al consolidamento e sviluppo dell'azienda paterna imponendola definitivamente all'attenzione mondiale.

I figli di Sergio, Giulia e Andrea, sono nati e cresciuti a Rocca della Macie, si occupano già da alcuni anni attivamente dell'azienda di famiglia. La figlia Giulia è l'anello di congiunzione tra Rocca e la Tenuta Fizzano dove sono collocati il Relais ed il ristorante "Osteria Passo Dopo Passo", mentre Andrea affianca ogni giorno il padre nella conduzione generale dell'azienda.

Anche il nipote Fabio è un altro tassello fondamentale della nuova generazione. Oggi oltre ad avere, insieme alla madre Sandra, un ruolo nella gestione dei diritti cinematografici si occupa anche di alcuni aspetti commerciali.

Sergio, spinto dalla sua dedizione e attaccamento al territorio nel solco paterno, ha da sempre contribuito alle attività del Consorzio del Chianti Classico, di cui ha ricoperto la carica di Presidente per due mandati, dal 2012 al 2015 e dal 2015 al 2018 e di cui oggi è Vice Presidente.





OSPITALITÀ DELLA FAMIGLIA



tra vigneti e paesaggio:
un connubio unico
tra eno-gastronomia
e territorio

Rocca delle Macie ha aperto le porte di casa sin dalla sua nascita, offrendo la possibilità di immergersi in modo privilegiato nella vita e nell'anima dei borghi toscani e di una realtà vitivinicola, curata con passione dalla famiglia per generazioni.

Proprio nel borgo de Le Macie, oltre alla visita delle cantine storiche, vengono proposte numerose esperienze di degustazione che permettono di scoprire la vera essenza del territorio che lo circonda.

Nella Tenuta Fizzano - sulla sommità di una panoramica collina - si sviluppa, invece, un intero borgo medievale risalente all'XI secolo, circondato da alcuni tra i vigneti più pregiati e spettacolari di Rocca delle Macie: il "Relais Riserva di Fizzano", borgo ristrutturato attraverso un'opera di recupero conservativo curata da Fabio Zingarelli e della moglie Lucia Peretti.

Un borgo articolato composto da sei edifici nei quali sono stati ricavati 22 appartamenti, serviti da una piscina, un ristorante gourmet, giardini, orti, ampi spazi verdi, una piccola cappella. E' stata ridata vita ad un luogo magico.





Il Relais Riserva di Fizzano diventa così anche “punto base” per soggiorni attivi nella Natura, come i tanti percorsi escursionistici nella riserva faunistica gestita dalla Famiglia Zingarelli, da percorrere sia a piedi che con le due ruote.

E’ questo il fulcro principale dell’offerta di ospitalità che - dal 2020 - si è arricchita anche della importante presenza del Ristorante gastronomico “Passo dopo Passo”, guidato dallo chef Maurizio Bardotti, già alla guida di altre realtà “stellate” del territorio.

L’ “Osteria Passo Dopo Passo” - voluta dalla Famiglia Zingarelli per completare al meglio l’offerta di Ospitalità, oggi guidata da Giulia Zingarelli - racconta di una cucina autentica, moderna e raffinata. Una cucina con l’ingrediente al centro, senza orpelli ma con una grande personalità: in perfetta sintonia con la filosofia di Rocca delle Macie.

Per celebrare il rapporto tra Uomo, Fauna e Natura, la Famiglia Zingarelli ha deciso di adibire un’ampia parte dei propri terreni – coperti ancora da vegetazione autoctona originaria di lecci, corbezzoli, ginestre - all’Arte della Falconeria, con l’istituzione della “Riserva Faunistica Venatoria di Rocca delle Macie”, che diventa così il primo polo italiano dedicato all’esibizione, all’addestramento ed alla caccia ancestrale, praticata con i Falconidi.



FILOSOFIA DI FAMIGLIA

vini di territorio e sostenibilità ambientale

La Famiglia Zingarelli, ha deciso di ridisegnare la propria identità (una nuova Brand Identity) in cui la “Famiglia”, intesa come un laboratorio d’idee e un sistema di valori, diventa espressione a 360° dell’anima di Rocca delle Macie. Vengono raccolte e ridefinite sotto un nuovo concetto di espressione territoriale alcune iconiche etichette: i “singoli vigneti” diventano così parte di un percorso destinato a crescere e a rappresentare l’identità delle proprie Tenute a livello globale.

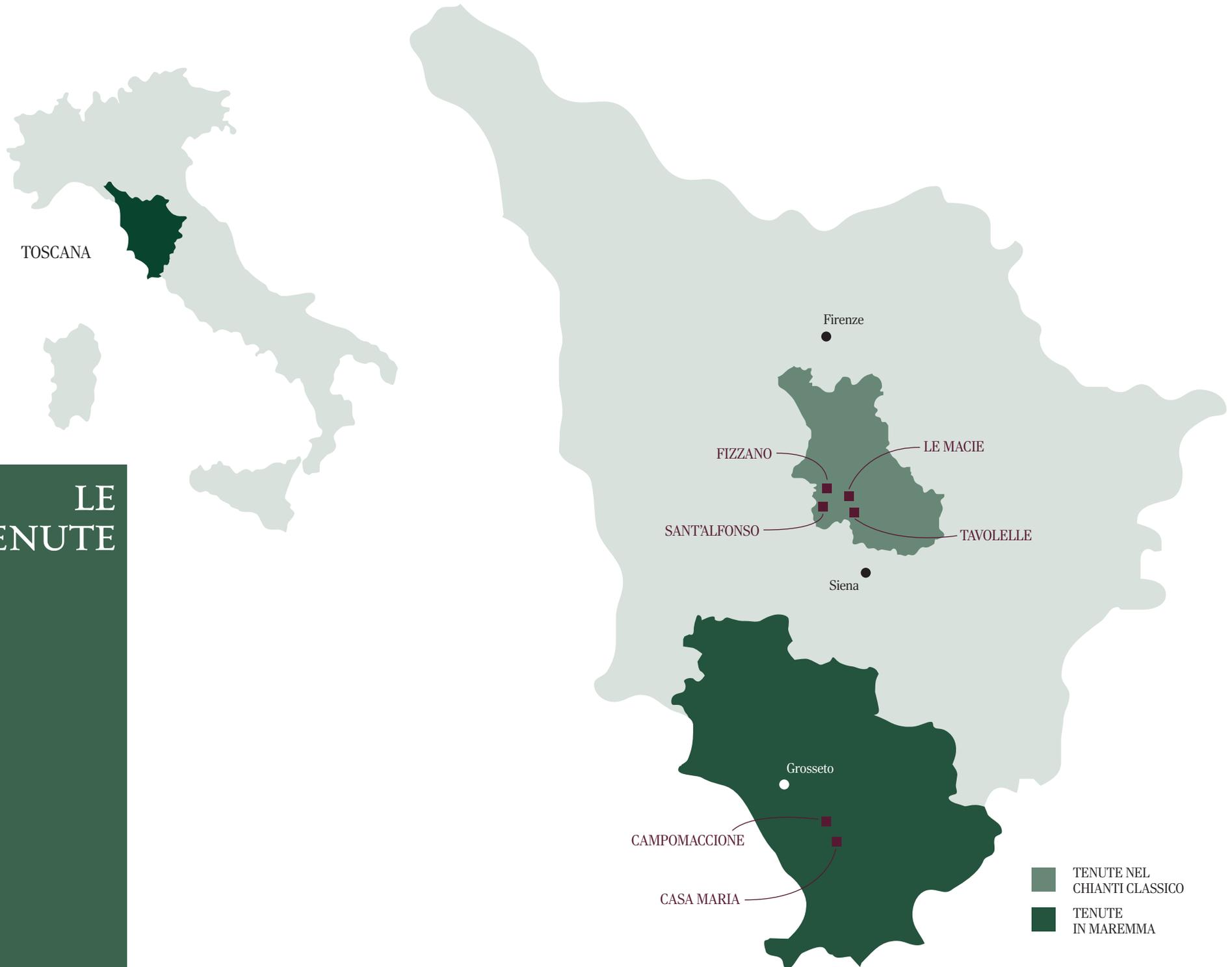
La Famiglia Zingarelli ha consolidato da anni un programma di “Qualità Globale”. Risale infatti agli anni 90 la scelta di Sergio Zingarelli di iniziare una nuova “era viticola” con l’obiettivo primario di ottenere delle uve

di grandissima qualità e poter intraprendere, quindi, un processo enologico che puntasse all’eccellenza delle uve e poi dei vini. Ed è grazie all’inizio della collaborazione nel 2010 con un nuovo consulente, l’agronomo ed enologo Lorenzo Landi, che affianca tutt’oggi la Famiglia, in particolare Andrea Zingarelli ed il suo team di tecnici nelle scelte più delicate, che si avverte il vero cambio di marcia. Oggi produrre vini “buoni da bere” è divenuto un prerequisito, ma un vino deve essere “buono da pensare” e, quindi, da raccontare. Deve essere percepito come un’emozione, come un “vino paesaggio” capace di far vivere quello che c’è fuori dal bicchiere.

Continua oggi un percorso iniziato nel 2000 con l’abbandono di molte tecniche invasive per l’ambiente e l’adozione di un protocollo di sostenibilità interno attento e rigoroso, avvalorato dal 2021 dalla certificazione di sostenibilità VIVA. Pratiche che mirano a ridurre e razionalizzare il consumo di risorse non rinnovabili come l’acqua, l’aria e il suolo, evitando sprechi inutili delle risorse naturali e a limitare il più possibile l’impatto delle attività umane sull’equilibrio dell’ecosistema stesso.



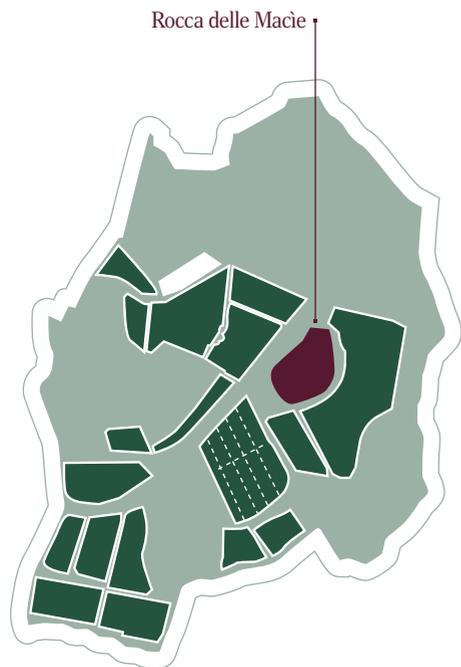
LE TENUTE



TENUTE NEL CHIANTI CLASSICO

LE MACIÈ

La tenuta acquistata nel 1973 è ancora oggi il cuore dell'azienda dove hanno sede gli uffici e le cantine. E' composta da 93 ettari di cui circa 31 coltivati a vigneto (Sangiovese, Colorino, Cabernet Sauvignon, Merlot) e 13 ad oliveto. Qui è possibile ammirare alcuni dei più bei vigneti dell'azienda dove sono stati fatti imponenti lavori di reimpianto con particolare attenzione allo studio dei terreni e all'equilibrio idrico e geologico per riuscire ad ottenere la migliore qualità nel rispetto totale dell'ambiente.



SUPERFICIE VIGNETO

31,3 ha

Depositi Miocenici, calcari marnosi, con tessitura limoso-sabbiosa, ricchi di scheletro, tendenzialmente alcalini e molto calcarei.

ALTITUDINE MAX/MIN

360-266 m s.l.m.



SANT'ALFONSO

La Tenuta Sant'Alfonso acquistata nello stesso anno de Le Maciè (1973), è composta da 125 ettari totali di cui circa 33 impegnati a vigneto (Sangiovese e Colorino) e 15 ad oliveto. Nel vigneto Sant'Alfonso il Sangiovese ha un ruolo da protagonista; infatti la composizione dei terreni, più ricchi in argilla e più poveri in scheletro rispetto agli altri, unita a specifici cloni di Sangiovese utilizzati, favoriscono una maggiore concentrazione di polifenoli e di sostanze aromatiche nei grappoli.

SUPERFICIE VIGNETO

33 ha

Depositi Miocenici, con tessitura argillosolimosa, lievemente alcalini.

ALTITUDINE MAX/MIN

260-170 m s.l.m.

FIZZANO

Famosa nella zona per l'ottima esposizione dei vigneti la Tenuta Fizzano fu acquistata nel 1984 ed è costituita da un borgo risalente all'XI secolo e da circa 61 ettari di terreno, di cui circa 36 impegnati a vigneto (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Colorino) e 2,5 ad oliveto.

All'interno del borgo è situato anche il frantoio aziendale dove vengono convogliate le olive delle varie proprietà per la produzione di un pregiato olio extravergine di oliva biologico.

La caratteristica principale che rende il vigneto Fizzano unico, oltre ad un'esposizione prevalente a sud, è la presenza di sabbia in concentrazioni più alte rispetto ad altri terreni vicini. Condizioni che donano eleganza e potenza, ma anche freschezza e mineralità ai vini che provengono da questa tenuta.



SUPERFICIE VIGNETO

36,7 ha
Depositi Miocenici, con tessitura sabbiosolimosa, profondi e calcarei.

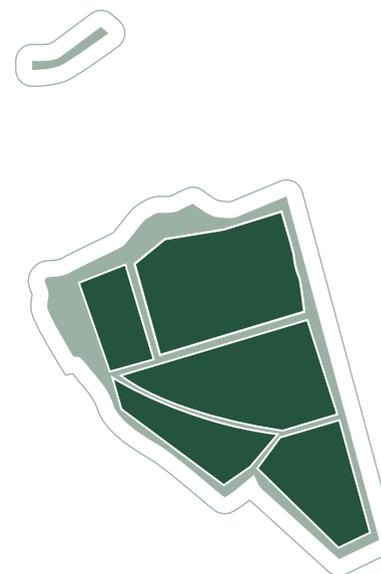
ALTITUDINE MAX/MIN

300-190 m s.l.m.



LE TAVOLELLE

Nell'ottica di un miglioramento e diversificazione della base produttiva viene acquistata nel 1998 ed è composta da 22 ettari di cui circa 15 impiantati a vigneto di Sangiovese. All'interno di questa proprietà ha sede anche una cantina per l'affinamento in bottiglia delle prestigiose selezioni di vini rossi.

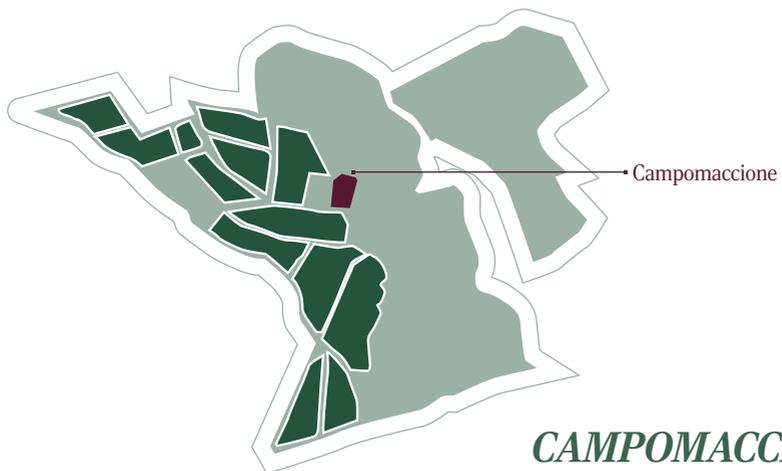


SUPERFICIE VIGNETO

15,1 ha
Depositi Miocenici, con tessitura argilloso-limosa, lievemente alcalini.

ALTITUDINE MAX/MIN

302-217 m s.l.m.



CAMPOMACCIONE

Nel 1998 la famiglia Zingarelli, spinta da una lungimirante filosofia imprenditoriale, approda in Maremma per esplorare una zona dove la tradizione vitivinicola ha radici antichissime. Così, all'interno della zona del Morellino di Scansano, acquista la tenuta Campomaccione, 80 ettari di cui circa 25 oggi destinati alla coltivazione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot con moderni impianti di 6.000 viti per ettaro. I terreni asciutti e collinari, uniti al clima caldo della zona, favoriscono la buona maturazione delle uve, mentre l'aria salmastra proveniente dal vicino mare, è fondamentale per lo sviluppo di interessanti caratteristiche aromatiche che vengono trasferite dalle uve al vino.

SUPERFICIE VIGNETO

25,29 ha

Arenarie quarzose, con tessitura franco sabbiosa, tendenzialmente subacidi.

ALTITUDINE MAX/MIN

131-30 m s.l.m.

TENUTE IN MAREMMA

CASA MARIA

Nel 2003 una nuova proprietà va a rafforzare la partecipazione della famiglia Zingarelli in Maremma con l'acquisto della Tenuta Casa Maria. Si tratta di 64 ettari di terreno di cui circa 25 oggi impiantati a vigneto. Proprio in quest'ultima tenuta sono stati impiantati i primi ettari di uve Vermentino, vitigno affascinante e in grado di "sentire il mare", che trova nelle zone costiere la sua massima capacità di espressione.



SUPERFICIE VIGNETO

24,64 ha

Arenarie quarzose, con tessitura franco sabbiosa, tendenzialmente sub-acidi.

ALTITUDINE MAX/MIN

150-110 m s.l.m.

I VINI



50° ANNIVERSARIO

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Dedicato a tutti coloro che hanno contribuito alla crescita di Rocca delle Macie. A coloro che ancora oggi mettono passione e competenza nei nostri progetti, condividendoli e avendone cura come fossero anche i loro sogni. Prodotto con una selezione di uve Sangiovese provenienti dalla prima tenuta acquistata da Italo, nel 1973.

Varietà delle Uve: Sangiovese 100%

Anno di impianto: 2004

Ubicazione dei Vigneti:

Tenuta Le Macie, Pian della Casina

Superficie: 0,77 ettari.

Densità d'impianto: 6.000 ceppi/ha

Esposizione: Sud-Ovest

Altitudine: 365 slm

Suolo: Formazione di Sillano, con presenza di Alberese e Galestro, calcari marnosi, franco, alcalino e molto calcareo.

Maturazione ed Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere francese (Tronçais), 30% nuovi, a cui seguono almeno altri 15-18 mesi di bottiglia.



1.5 litri





SERGIO ZINGARELLI

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Massima espressione dei vini della famiglia Zingarelli, è il risultato di un progetto di ricostituzione dei vigneti della Tenuta Le Macie, iniziato nel 2000, con l'obiettivo di creare un Sangiovese in purezza di estrema eleganza.

Varietà delle Uve: Sangiovese 100%

Anno di impianto: 2000

Ubicazione dei Vigneti:

Tenuta Le Macie, Vigneto Le Prese

Superficie: 3 ettari selezionati su 5 totali

Densità d'impianto: 6.500 ceppi/ha

Esposizione: Sud-Est, Nord-Ovest

Altitudine: min-max 320-340 slm

Suolo: Depositi Miocenici, composto da calcari marnosi, franco-argilloso, alcalino, molto calcareo e ricco di scheletro (Alberese).

Maturazione ed Affinamento: In botte da 25 ettolitri di rovere francese (50% nuove) per circa 20 mesi a cui seguono almeno altri 15-18 mesi in bottiglia.



750 ml, 1,5 litri



3 litri



TENUTA FIZZANO

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Storico cru dell'azienda, è l'espressione di uve provenienti dal vigneto "il Crocino" composto da quattro parcelle, collocate nella parte più elevata della collina. L'intero vigneto si estende per 36 ettari su terreni ricchi di sabbia e scheletro.

Varietà delle Uve: Sangiovese min. 90%, Colorino in percentuali variabili ogni anno

Anno di impianto: 1989

Ubicazione dei Vigneti:

Tenuta Fizzano, Vigneto Il Crocino

Superficie: 9,65 ettari

Densità d'impianto: 4.200 ceppi/ha

Esposizione principale: Sud, Sud-Est

Altitudine: min-max 280-300 slm

Suolo: Conglomerati poligenici del Pliocene, terreno franco-sabbioso, profondo e calcareo, con un'importante presenza di sabbia.

Maturazione ed Affinamento: In botti di rovere francese da 25 ettolitri per 18-22 mesi, mentre una piccola parte (10%) matura in tonneaux nuovi per alcuni mesi, segue un anno di affinamento in bottiglia.



750 ml, 1,5 litri



3 litri





TENUTA LE MACIÈ

Sergioveto Chianti Classico Riserva DOCG

Classe 1985, nasce come omaggio di Italo al figlio Sergio che proprio in quell'anno iniziava ad affiancarlo nella conduzione dell'azienda. Sergioveto è anche un richiamo al nome arcaico del Sangiovese, uva principale prescelta per il nuovo vino. Dalla vendemmia 2015 si fregia della denominazione Chianti Classico Riserva e torna ad essere 100% Sangiovese.

Varietà delle Uve: Sangiovese 100%

Anno di impianto: 2000

Ubicazione dei Vigneti:

Tenuta Le Macie, Vigneto Sergioveto

Superficie: 5 ha

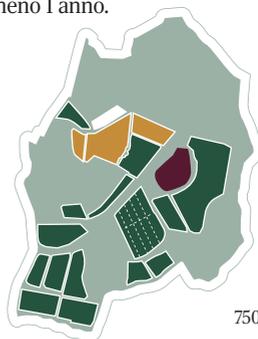
Densità d'impianto: 6.500 ceppi/ha

Esposizione principale: Nord-Ovest, Sud-Est

Altitudine: min-max 350-365 slm

Suolo: Formazione di Sillano, con presenza di Alberese e Galestro, calcari marnosi, franco, alcalino e molto calcareo.

Maturazione ed Affinamento: Il vino matura in botti da 25-35 ettolitri di rovere francese dai 15 ai 18 mesi, segue poi un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno 1 anno.



750 ml, 1,5 litri



TENUTA SANT'ALFONSO

Chianti Classico DOCG

Uno dei due prestigiosi e storici cru aziendali. Le più alte dotazioni di argilla dei vigneti di Sant'Alfonso sono la prova di come il Sangiovese riesca a regalare differenti espressioni in base a dove viene allevato.

Varietà delle Uve: Sangiovese 100%

Anno di impianto: dal 1998 al 2017

Ubicazione dei Vigneti:

Tenuta Sant'Alfonso, Vigneto Poggio ai Lupi

Superficie: circa 25 ha

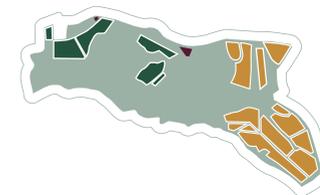
Densità d'impianto: 5.555 ceppi/ha

Esposizione principale: Nord-Ovest, Sud-Est

Altitudine: min-max 230-260

Suolo: Depositi Miocenici, con tessitura argilloso-limosa, lievemente alcalino.

Maturazione ed Affinamento: In botti di rovere francese da 25-35 ettolitri per almeno un anno per poi affinare ulteriormente in bottiglia per almeno 3 mesi.



750 ml, 1,5 litri





ROCCATO

Toscana IGT

Nel 1988 nasce la prima bottiglia di Roccato, un progetto di Sergio Zingarelli entrato, a pieno regime nella gestione dell'azienda di famiglia a fianco del padre Italo. Ideato come Sangiovese e Cabernet, dall'annata 2015 Cabernet Sauvignon in purezza dal vigneto Poggio alle Pecchie.

Varietà delle Uve: Cabernet Sauvignon 100%

Anno di impianto: 1996

Ubicazione dei Vigneti:

Tenuta Le Macie, Vigneto Poggio alle Pecchie

Superficie: 1.86 ettari

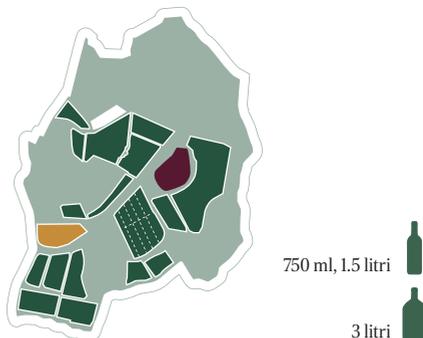
Densità d'impianto: 4.200 ceppi/ha

Esposizione principale: Sud

Altitudine: 330 slm

Suolo: Depositi Miocenici, calcari marnosi, argilloso-sabbioso, alcalino, molto calcareo e ricco di scheletro (alberese).

Maturazione ed Affinamento: Affina in barriques francesi (origine Allier, 1/3 nuove) per un periodo di 12-15 mesi a cui segue almeno un anno in bottiglia.



L'AJA BRUCIATA

Maremma Toscana Vermentino DOC

Massima espressione "in bianco" di Rocca delle Macie, è il risultato di un progetto di Andrea Zingarelli con l'obiettivo di spingere il Vermentino allevato in Maremma al limite delle sue potenzialità.

Varietà delle Uve: Vermentino 100%.

Anno di impianto: 2008

Ubicazione dei Vigneti:

Tenuta Casamaria, Vigneto L'Aja Bruciata

Superficie: 5.47 ha

Densità d'impianto: 6.060 ceppi/ha.

Esposizione principale: Nord-Nord Ovest

Altitudine: min-max 135-150 slm



Suolo: Arenarie quarzose, con tessitura franco sabbiosa, tendenzialmente sub-acidi.

Maturazione ed Affinamento:

Fermentazione in acciaio ed evoluzione in cemento sui lieviti per almeno 9 mesi con frequenti bâtonnage, a cui segue un affinamento di almeno 8 mesi in bottiglia.



Località Le Macie, 45
53011 - Castellina in Chianti (SI)
Tel. +39 0577 7321 - Fax +39 0577 732236
info@famigliazingarelli.it



www.famigliazingarelli.it



roccadellemacie

FAMIGLIA
ZINGARELLI