



**Rocca delle Macie**



**Rocca delle Macie**



DOVE  
SIAMO



UN PAESAGGIO,  
UN SET,  
UNA SCENEGGIATURA

Quando oltre 50 anni fa, Italo Zingarelli incrociò questo angolo di Chianti Classico, fu vero “amore a prima vista”.

Il successo conseguito nelle produzioni cinematografiche ed in particolare la creazione della “saga” di Trinità, con la coppia di maggior successo (tutt’oggi) del cinema italiano - Terence Hill e Bud Spencer - **gli permise di acquisire, nel 1973, i primi 140 Ha di terreno ed il Borgo, ribattezzato da allora “Rocca delle Macie”** ed iniziare la sua produzione vitivinicola in Chianti Classico.

Forte di uno spirito familiare molto solido, Italo Zingarelli ha via via coinvolto **i figli - Fabio, Sandra e Sergio** - in azienda, **affidando dal 1989 la guida a Sergio**, che ne è, affiancato dalla moglie Daniela, tutt’ora il Presidente.

Rocca delle Macie si sviluppa complessivamente su 500 ettari, con oltre 200 ettari di vigneto e 22 ettari di oliveto, suddivisi tra 6 Tenute di proprietà in Toscana: Le Macie (1973), Sant’Alfonso (1973), Fizzano (1984) e le Tavolelle (1998) nel Chianti Classico, e CampoMaccione (1998) e Casa Maria (2002) in Maremma nella zona del Morellino di Scansano.

Una nuova e brillante generazione - con **Andrea Zingarelli**, al fianco del padre Sergio e responsabile soprattutto di Cantina e Vigneto, **Giulia Zingarelli** responsabile del settore Hospitality e il nipote **Fabio Cerri** coinvolto nel settore commerciale - è entrata a pieni poteri nella vita attiva dell’Azienda dando un nuovo impulso e nuovi stimoli per completare il **“Progetto Famiglia”**, in uno spettro che va dai Vini, all’Ospitalità, alla Grande Cucina, con un occhio sempre attento alla protezione e tutela del Territorio.

“ *Mi piace pensare alla mia azienda come ad una grande squadra di calcio; ogni giorno scendo in campo con i miei collaboratori e tutti insieme giochiamo la partita con entusiasmo e determinazione, uniti dal comune obiettivo di fare Gol!* ”

Sergio Zingarelli





## DAL CHIANTI CLASSICO

### CHIANTI CLASSICO DOCG

#### Varietà delle Uve

Sangiovese 95%, Merlot 5%

#### Maturazione ed Affinamento

Maturazione in botti grandi di rovere di Slavonia e francese dai 6 ai 10 mesi. Affinamento per almeno 30 giorni in bottiglia.

Un vino che nasce con l'azienda e che cresce con lei fino a diventare l'ambasciatore che la rappresenta in tutto il mondo.

375 ml, 750 ml, 1,5 litri  5 litri 



### CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

#### Varietà delle Uve

Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Colorino 5%

#### Maturazione ed Affinamento

Maturazione in botti di rovere francese da 35 hl per circa due anni e, successivamente, affinamento per minimo tre mesi in bottiglia.

Risultato della selezione delle migliori uve provenienti dalle quattro tenute di Castellina in Chianti, un blend dei diversi *terroirs* di Rocca delle Macie.

750 ml, 1,5 litri  3 litri 



DALLA  
MAREMMA

## CAMPO MACCIONE

Il respiro maremmano della Famiglia Zingarelli. Nel 1998 Sergio Zingarelli, 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 e Syrah. Nel 2003 una nuova proprietà va a rafforzare la partecipazione di Rocca delle Macie in Maremma con l'acquisto della Tenuta Casa Maria: 64 ettari di terreno, all'epoca incolto, dove impianta 25 ettari di vigneto, 10 dei quali di Vermentino.

### VERMENTINO Maremma Toscana DOC

**Varietà delle Uve**  
Vermentino 100%

**Maturazione ed Affinamento**  
Fermentazione in acciaio a cui segue una permanenza in cemento per alcune settimane prima dell'imbottigliamento.

Un Vermentino in purezza che punta tutto sulla sua originale aromaticità e delicata freschezza.

375 ml, 750 ml 



### ROSATO Maremma Toscana DOC

**Varietà delle Uve**  
Sangiovese 80%, Syrah 20%

**Maturazione ed Affinamento**  
In acciaio ed in bottiglia.

È il terzo nato della famiglia dei vini proveniente dalle tenute di Rocca delle Macie in Maremma, un vino molto versatile e ideale per ogni occasione.

 750 ml

### MORELLINO DI SCANSANO DOCG

**Varietà delle Uve**  
Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%

**Maturazione ed Affinamento**  
Fermentazione in acciaio e malolattica in cemento a cui seguono alcuni mesi in bottiglia.

Prodotto nella Tenuta maremmana di proprietà della Famiglia Zingarelli dal 1998. Un vino di grande freschezza che fa della sua bevibilità il proprio punto di forza.

 375 ml, 750 ml  5 litri



DALLA  
MAREMMA

## CHARDONNAY

Chardonnay Toscana IGT

**Varietà delle Uve**  
Chardonnay 90%, Vermentino 10%

**Maturazione ed Affinamento**  
In acciaio ed in bottiglia.

Un bianco moderno, fresco e piacevole, dedicato agli amanti del buon bere e ideale per ogni occasione.

750 ml 



## SASYR

TOSCANA IGT

**Varietà delle Uve**  
Sangiovese 60%, Syrah 40%

**Maturazione ed Affinamento**

Una piccola parte del Sangiovese (circa il 15%) viene affinato in botti di rovere di piccole dimensioni per circa 6 mesi, mentre il resto passa solo in acciaio.

Il Sasyr... “la scoperta di un altro mondo”. Vino con un’anima femminile dotato di carattere e personalità, completo, ben equilibrato e di grande bevibilità.

750 ml  3 litri 



DALLA  
TOSCANA

### RUBIZZO Toscana IGT

**Varietà delle Uve**  
Sangiovese con una piccola quantità di Merlot.

**Maturazione ed Affinamento**  
In acciaio ed in bottiglia per alcuni mesi.

Vino voluto da Italo, rivoluzionario per il gusto chiantigiano di fine anni '70, caratterizzato da una notevole bevibilità e piacevolezza.

750 ml 



### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

**Varietà delle Uve**  
Vernaccia di San Gimignano 100%

**Maturazione ed Affinamento**  
In acciaio e alcuni mesi in bottiglia.

Numerosissime sono le citazioni letterarie di cui gode la Vernaccia di San Gimignano, dal Boccaccio a Dante Alighieri. Si presenta elegante, asciutto, armonico e sapido, con il caratteristico sentore di mandorla sul finale.

 750 ml



### VERNAIOLO Chianti DOCG

**Varietà delle Uve**  
Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo 5%

**Maturazione ed Affinamento**  
In acciaio ed in bottiglia per alcuni mesi.

E' uno dei membri storici della famiglia di Rocca delle Macie. Il suo nome deriva dal latino "Vernale", cioè primaverile, ed indica il periodo dell'anno in cui il Chianti dopo l'inverno veniva messo in bottiglia.

375 ml, 750 ml 



DALLA  
TOSCANA

### SASSI SPARSI BOLGHERI

Bolgheri DOC

**Varietà delle Uve**  
Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

**Maturazione ed Affinamento**  
Fermentazione in acciaio a cui segue un breve passaggio in piccole botti di rovere prima di essere imbottigliato.

Un terreno ricco di sassi, un clima accarezzato dalla brezza del mare, vigneti immersi in una natura selvaggia, sono questi i principali ingredienti del Bolgheri DOC, selezionato dalla famiglia Zingarelli.

750 ml 



### ESPERIENZA 8 ROSSO

Rosso di Montalcino DOC

**Varietà delle Uve**  
Sangiovese 100%

**Maturazione ed Affinamento**  
Maturazione in botti di rovere di Slavonia per alcuni mesi a cui segue un affinamento in bottiglia di circa 2 mesi.

Con l'annata 2015 l'esperienza di Rocca delle Macie nel territorio di Montalcino prosegue con l'introduzione del suo più giovane esponente, il Rosso di Montalcino.

 750 ml



### 1787 VINO NOBILE

Nobile di Montepulciano DOCG

**Varietà delle Uve**  
Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90%, Merlot 10%

**Maturazione ed Affinamento**  
Oltre due anni in botti di rovere e affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.

Il 1787 è l'anno in cui compare per la prima volta la scritta "Vino Nobile" su una nota spese di un vino proveniente da Montepulciano.

750 ml 



### ESPERIENZA 8 BRUNELLO

Brunello di Montalcino DOCG

**Varietà delle Uve**  
Sangiovese 100%

**Maturazione ed Affinamento**  
Quattro anni di maturazione, di cui almeno due in botti di rovere di Slavonia a cui segue un lungo affinamento in bottiglia.

Rocca delle Macie amplia la sua famiglia con un'ottava Docg ed inaugura così, dal 2012, la sua presenza in uno dei territori vitivinicoli più famosi al mondo.

 750 ml



## SPECIALITÀ

### VINSANTO

Vinsanto del Chianti DOC

**Varietà delle Uve**  
Trebbiano Toscano e Malvasia

**Tecnica di Produzione**

Le uve ben mature vengono lasciate appassire sui graticci, dopo la pressatura il mosto sosta per almeno tre anni nei tipici caratelli da 200 litri.

Il vino dell'amicizia e dell'ospitalità, da sempre protagonista di ogni ricorrenza.

500 ml 



### OLIO

Extra Vergine di Oliva Biologico

**Cultivar delle Olive**

Frantoio, Moraiolo, Leccino e Cipressino

**Tecnica di Produzione**

Le olive vengono macinate nel frantoio aziendale lo stesso giorno della raccolta, con frangitore a coltelli a griglia variabile, a cui segue l'estrazione a freddo per centrifugazione.

 500 ml



### MIELE

Miele Millefiori delle Colline Toscane

**Caratteristiche**

Questo prezioso nettare viene prodotto in 50 alveari dislocati tra la Tenuta Le Macie e quella di Sant'Alfonso.

Proviene da molte specie floreali, sia spontanee che coltivate presenti nei nostri terreni e racchiude in sé i pregi delle numerose essenze nettarifere da cui è composto.

 250 g



## SPIRITS

### GRAPPA

di Chianti Classico

**Varietà delle Uve**  
da vinacce di Sangiovese

**Tecnica di Produzione**

Il processo di distillazione delle nostre vinacce fresche avviene in alambicco discontinuo a calderine a vapore, presso l'antica distilleria DOMENIS1898 di Cividale del Friuli.

500 ml



### GRAPPA RISERVA

di Chianti Classico

**Varietà delle Uve**  
da vinacce di Sangiovese

**Tecnica di Produzione**

Le vinacce vengono distillate fresche, dopo la svinatura dall'antica distilleria DOMENIS1898 di Cividale del Friuli. L'invecchiamento viene effettuato per 18 mesi in barrique di rovere francese, a grana extra fine e a media tostatura. Segue un accurato affinamento in acciaio inox.

500 ml



### SENENSIS

Vermouth

**Caratteristiche**

Prodotto a base di vino Sangiovese Toscana IGT, con botaniche autoctone: foglia di cipresso, zafferano di Montalcino, salvia, rosmarino, basilico, ginepro, verbena e dragoncello e altre botaniche, quali: fave di cacao Tonka, cardamomo, vaniglia, bourbon, arancio, rabarbaro, china, assenzio gentile, genziana, camomilla, cannella, menta. Le botaniche vengono messe in diverse percentuali in infusione alcolica per almeno 2 settimane. Successivamente il composto viene aggiunto al vino e addizionato di zucchero e alcool.

750 ml



### SENENSIS

Gin

**Caratteristiche**

Il "Gin Senensis" è un London dry gin realizzato solo con botaniche autoctone del Chianti, quali: il fiore e la foglia di Sangiovese, la foglia di olivo bio, la verbena, il dragoncello, la salvia e il "ramerino", ginepro selvatico di Castellina in Chianti.

500 ml







## **Rocca delle Macie**

Località Le Macie, 45 - 53011 Castellina in Chianti (SI)

Tel. +39 0577 7321 - Fax +39 0577 743150

info@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com



**Rocca delle Macie**