



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI

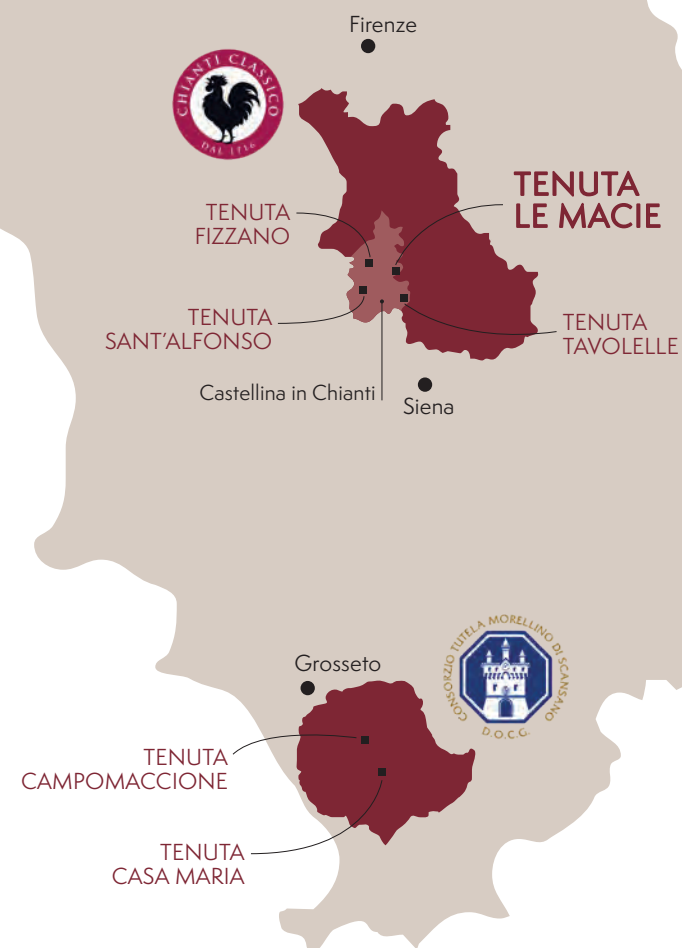


Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



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



FAMIGLIA ZINGARELLI

La Famiglia Zingarelli, ha deciso di ridisegnare la propria identità, raccogliendo e ridefinendo, 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.



TENUTA SANT'ALFONSO Chianti Classico DOCG

Varietà delle Uve
Sangiovese 100%

Superficie
circa 25 ettari, Vigneto Poggio ai Lupi

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.

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.

 750 ml, 1,5 litri

CHIANTI CLASSICO



TENUTA LE MACIE SERGIOVETO

Chianti Classico Riserva DOCG

Varietà delle Uve
Sangiovese 100%

Superficie
5 ettari, Vigneto Sergioveto

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.

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.

750 ml, 1,5 litri



TENUTA FIZZANO IL CROCINO

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

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

Superficie
9.65 ettari, Vigneto Il Crocino

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 tonneau nuovi per alcuni mesi, segue un anno di affinamento in bottiglia.

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.

750 ml, 1,5 litri



3 litri



CHIANTI CLASSICO



SERGIO ZINGARELLI Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G.

Varietà delle Uve
Sangiovese 100%

Superficie
5 ettari, Vigneto Le Prese

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.

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.



3 litri  750 ml, 1,5 litri 



ROCCATO Toscana IGT

Varietà delle Uve
Cabernet Sauvignon 100%

Superficie
1.86 ettari, Vigneto Poggio alle Pecchie

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.

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.



 750 ml, 1,5 litri  3 litri

MAREMMA
TOSCANA



VIGNA L'AJA BRUCIATA

Maremma Toscana Vermentino Superiore DOC

Varietà delle Uve
Vermentino 100%

Superficie
5.47 ettari, Vigneto L'Aja Bruciata

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.

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.

750 ml 



TENUTA CAMPOMACCIONE

Il respiro maremmano della Famiglia Zingarelli. Nel 1998, Sergio Zingarelli approda in Maremma per esplorare una zona dove la tradizione vitivinicola ha radici antichissime. Oggi, la Tenuta Campomaccione, sede della cantina dedicata alla vinificazione e all'affinamento, rappresenta il cuore delle due proprietà maremmane: Campomaccione e Casa Maria, acquistata nel 2003. Situate nell'area del Morellino di Scansano, queste tenute si estendono su un totale di 144 ettari, di cui 50 vitati e destinati alla coltivazione principale di Sangiovese e Vermentino, affiancata da alcuni vitigni internazionali come il Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot.

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



CHIANTI CLASSICO



Rocca delle Macie

I vini iconici di Rocca delle Macie, vini nati e cresciuti con l'azienda, oggi ambasciatori del nostro territorio in tutto il mondo.



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, grazie alla sua piacevolezza, si adatta ad ogni occasione, esprimendo al meglio l'essenza del Chianti Classico.

 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  5 litri

ALTRE DENOMINAZIONI

MOONLITE 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
Il Syrah viene affinato in barriques (1/3 nuove) per almeno 6 mesi, mentre il sangiovese 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 



ALTRE DENOMINAZIONI

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



VERNAILOLO 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  750 ml 



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 in legno di castagno da 60/100 litri.

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

500 ml



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Chianti Classico DOP

Cultivar delle Olive

Frantoio, Moraiolo, Leccino e Cipressino

Tecnica di Produzione

Le olive vengono raccolte a mano e frante lo stesso giorno della raccolta. In poche ore diventano olio grazie ad un frantoio innovativo che estrae l'olio a freddo e in completa assenza di ossigeno, per preservare al meglio le sue caratteristiche organolettiche.

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 DOMENIS 1898 di Cividale del Friuli.

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



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 DOMENIS 1898 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

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



L'OSPITALITÀ E LA TRADIZIONE TOSCANA

Sin dalla sua nascita, Rocca delle Macie ha accolto i visitatori, offrendo l'opportunità di immergersi nell'essenza autentica dei borghi toscani e nella tradizione vitivinicola, custodita con passione dalla famiglia per generazioni. Nel cuore del borgo de Le Macie, oltre alle cantine storiche, i visitatori possono vivere una varietà di **esperienze di degustazione**, pensate per svelare la vera anima del territorio circostante. Questa offerta di ospitalità si completa nel 2025 con l'apertura del ristorante gourmet **"Oltre"**, guidato da Giulia Zingarelli e dallo chef Maurizio Bardotti. Un'esperienza gastronomica autentica, moderna e raffinata, dove l'ingrediente è protagonista e si intreccia armoniosamente con la filosofia di Rocca delle Macie.

Relais Riserva di Fizzano: un borgo medievale immerso nella natura

Sulla sommità di una collina panoramica si trova la Tenuta Fizzano, sede del "Relais Riserva di Fizzano". Un intero borgo medievale, risalente all'XI secolo, circondato da alcuni dei vigneti più pregiati e scenografici di Rocca delle Macie. Il borgo, composto da sei edifici, ospita 22 appartamenti, una piscina, orti, ampi spazi verdi, una piccola cappella e il ristorante "Passo dopo Passo Osteria", dove gli ospiti, così come i visitatori esterni, possono gustare piatti della tradizione toscana. Un luogo magico che ha ritrovato nuova vita grazie alla cura e alla dedizione della famiglia Zingarelli.

Natura, attività e tradizione

Il Relais Riserva di Fizzano è anche il punto di partenza ideale per soggiorni immersi nella natura, con percorsi escursionistici che attraversano la riserva faunistica gestita dalla famiglia Zingarelli, percorribili a piedi o con le due ruote. In un tributo al rapporto tra uomo, fauna e ambiente, una vasta area dei terreni della tenuta, ancora ricoperta di vegetazione autoctona come lecci, corbezzoli e ginestre, è stata dedicata all'antica arte della falconeria. Nasce così il primo polo italiano dedicato all'esibizione, all'addestramento e alla caccia ancestrale con falchi, celebrando una pratica millenaria in perfetta armonia con la natura.



VISITE E
DEGUSTAZIONI



RELAIS
RISERVA DI FIZZANO







Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI

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

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

info@roccadellemacie.com - www.roccadellemacie.com



ENTRA ANCHE TU NEL WINECLUB ROCCA DELLE MACIE!



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI