



Rosso Toscano



Het verhaal

Het verhaal van La Macinaia begint in 2000 als Karel en Mireille De Gucht een landgoed kopen in San Vincenti, een deelgemeente van Gaiole in Chianti. San Vincenti is een zeer oude nederzetting met een schitterende Romaanse kerk uit de 8ste eeuw, die je bereikt via een *strada bianca* die zich tussen de heuvels en de wijngaarden slingert. Gaiole vormt samen met Radda in Chianti, Castellina en Greve in Chianti het kerngebied van de Chianti streek, bekend voor zijn pittige rode wijn.

Onze Wijngaarden

De wijngaarden liggen tussen 450 en 500 meter boven de zeespiegel en zijn allemaal vanaf 2004 nieuw aangelegd en geplant. De oriëntatie is zuidelijk met een helling van 18°. De bodem is kalkhoudend en kwartsiet met een goed gehalte aan klei en galestro (kalkhoudende mergel) en erg rotsachtig. De wijngaarden zijn in grote meerderheid Sangiovese,

Vinificatie

Nadat ze op het hoogtepunt van hun rijpheid met de hand zijn geplukt, worden de druiven zacht van de steeltjes losgemaakt en belanden ze op een bewegende tafel voor de ultieme selectie.

Vervolgens worden ze licht geplet en in roestvrij stalen en betonnen tanks gepompt. De alcoholische gisting begint spontaan via de natuurlijke gisten van de druiven, zonder toevoeging van geselecteerde gisten. Tijdens het fermentatieproces worden de schillen samen met het sap van de druiven twee keer per dag overgepompt om een zeer zachte extractie van tannines, smaak en kleur te bekomen. De fermentatie duurt

ongeveer 10 tot 12 dagen bij een maximum van 26°C. Tot 20 à 30 dagen, afhankelijk van het oogstjaar, blijft de most in contact met de schillen voor de verdere maceratie. Tijdens de ganse duur van de maceratie wordt de most twee tot drie keer gedelesteerd. Na 3 weken wordt de wijn gescheiden van de schillen. Eenmaal ook de malolactische gisting achter de rug blijft de wijn 12 maanden in eiken tonneaux van 500 liter, de Riserva 24 maanden.

Rosso Toscano

Granaat rood, licht en fruitig met rood fruit, kers en framboos, en een beetje kamfer en leer op de neus. Pittig maar licht met een fijne structuur en mooie zuurgraad. Een uitstekende wijn, perfect met een lichte schotel.

98% Sangiovese & 2% Merlot.