

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Bolgheri Rosso
<b>Millésime</b>	2022
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2032
<b>Producteur</b>	Le Macchiole
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Bolgheri
<b>Cépages</b>	30% cabernet franc, 50% merlot, 20% syrah
<b>Description</b>	<p>Le Macchiole se trouve à Bolgheri, non loin de la mer Tyrrhénienne. Le domaine porte le nom de la ferme où l'entreprise a été créée en 1975. Eugenio Campolmi n'est cependant pas satisfait de la qualité médiocre des vins commercialisés par son père et son grand-père et décide, en 1981, de replanter les vignobles. Après sa disparition tragique en 2002, son épouse Cinzia décide de poursuivre son œuvre avec l'aide de l'œnologue Luca D'Attoma qui supervisait déjà les vins du domaine depuis 1991. Les caves sont transformées pour donner plus d'espace aux différents fûts et aux cuves de ciment qui servent à la vinification.</p> <p>Depuis la récolte 2001, 'Paleo Rosso' est un pur cabernet franc, alors qu'autrefois le cabernet sauvignon s'y taillait la part du lion. Le vin de base, un Rosso 'Le Macchiole' bénéficie aujourd'hui de la DOC Bolgheri et est issu de merlot, cabernet franc et syrah. La puissante syrah et le merlot concentré sont également proposés en monocépages respectivement sous les étiquettes de 'Scrio' et de 'Messorio'. Le seul vin blanc de la série, le 'Paleo Bianco', fermente et est élevé en barriques de chêne et est un assemblage de sauvignon (70 %) et de chardonnay (30 %).</p> <p>Le Bolgheri Rosso a une couleur rouge rubis et des arômes agréables de baies noires, de framboises et de roses. Légèrement épicé. Bouche pleine, tannins bien intégrés et bel équilibre. Finale de longueur moyenne.</p>
<b>Servir sur</b>	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...)
<b>Origine</b>	Bolgheri, vignoble situé à 5 km de la côte. La structure du sol est complexe. L'âge moyen des vignes est de 15 ans.
<b>Vendange</b>	Première et troisième semaine de septembre.
<b>Vinification</b>	10 jours de fermentation alcoolique et de macération en cuves inox à température contrôlée. La fermentation malolactique a également lieu en cuves inox.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon synthétique
<b>Elevage</b>	10 mois en barriques françaises de second passage.
<b>Analytique</b>	Acidité totale: 6,30 g/l - pH: 3,57 - extrait sec: 34,9 g/l
<b>Production</b>	120.000 bouteilles



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)