LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Bolgheri Rosso
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Le Macchiole
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Bolgheri
Cépages	30% cabernet franc, 50% merlot, 20% syrah
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	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. 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 %). Un Bolgheri Rosso classique avec un bouquet intense de framboises et de groseilles rouges, de cassis et une touche de tabac. Une saveur juteuse et pleine, de beaux tannins et une belle acidité. Une superbe introduction à l'univers exceptionnel des vins de Le Macchiole.
Servir sur	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…)
Origine	Bolgheri, vignoble situé à 5 km de la côté. La structure du sol est complexe. L'âge moyen des vignes est de 15 ans.
Vendange	Première et troisième semaine de septembre.
Vinification	10 jours de fermentation alcoolique et de macération en cuves inox à température contrôlée. La fermentation malolactique a également lieu en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	10 mois en barriques françaises de second passage.
Analytique	Acidité totale: 6,30 g/l - pH: 3,57 - extrait sec: 34,9 g/l
Production	120.000 bouteilles
Notes des critiques	Decanter: 94 James Suckling, jamessuckling.com: 93 Falstaff: 92



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)