LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Messorio
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2044
Producteur	Le Macchiole
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% merlot
Pourcentage d'alcool	14,50% 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 %). Le Messorio 2020 de Le Macchiole allie à merveille puissance et élégance. Ce 100 % Merlot séduit d'emblée avec sa robe rouge foncé aux reflets grenat profonds. Au nez, des arômes généreux de fruits noirs mûrs – mûres, cerises noires – se mêlent à des notes de cacao, de tabac doux et d'herbes méditerranéennes. En bouche, la texture est soyeuse, portée par des tanins fins et une fraîcheur bien maîtrisée. La finale, longue et complexe, dévoile des touches épicées et une belle minéralité. Un millésime à la fois profond et raffiné, promis à un bel avenir.
Origine	Bolgheri, vignobles 'Contessine' et 'Puntone'. Age moyen des vignes : 15 ans.
Rendement	0,380 kg par pied.
Vendange	1ère semaine de septembre.
Vinification	La fermentation et la macération ont lieu en cuves inox pendant 20 jours à une température entre 30 et 32°C, avec un pompage quotidien. La fermentation malolactique se déroule en barriques. Le vin mûrit ensuite 18 mois en barriques.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois en petites barriques de 112 litres (sigarillo).
Analytique	Acidité totale: 6,7 g/l - pH: 3,5 - extrait sec: 35,70 g/l
Production	10.000 bouteilles
Notes des critiques	Falstaff: 97 Vinous: 97 robertparker.com: 96 jamessuckling.com: 96 Aldo Fiordelli, Decanter: 95



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)