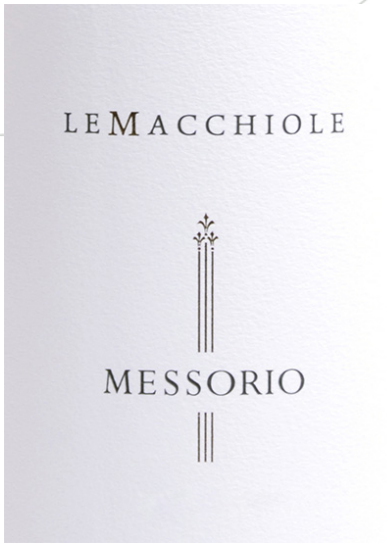
LICATA

FICHE D'ARTICLE




| | |
|---|---|
| **Nom** | Messorio |
| **Millésime** | 2023 |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 2047 |
| **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.<br><br>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 %).<br><br>Le Messorio 2021 de Le Macchiole est un véritable chef-d'œuvre d'élégance et de puissance. Ce Merlot 100 % dévoile une robe rouge rubis profonde aux reflets violets subtils. Au nez, des arômes généreux de cerises noires et de prunes mûres se mêlent à des notes d'herbes méditerranéennes, de moka et de délicates touches florales. En bouche, la texture est ample et soyeuse, parfaitement équilibrée entre structure et finesse. La finale longue et exotique révèle des épices vives et une fraîcheur minérale subtile. Un vin d'une profondeur et d'un raffinement exceptionnels, qui dévoile toute sa complexité à chaque gorgée. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier |
| **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 |




**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)