

# LICATA

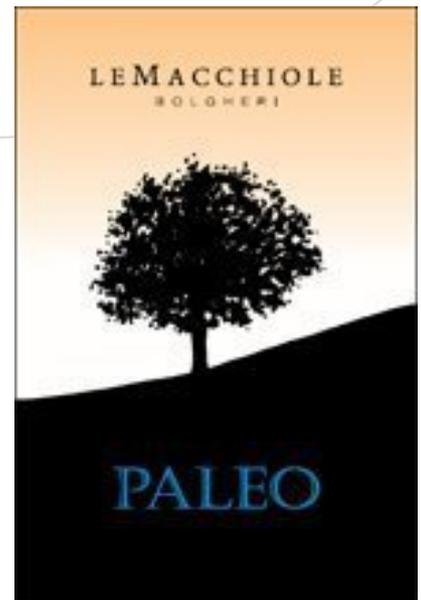
FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Paleo Bianco
<b>Millésime</b>	2020
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2025
<b>Producteur</b>	Le Macchiole
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, une forte dominance de bois, subtilement minéral, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Toscana
<b>Cépages</b>	30% chardonnay, 70% sauvignon blanc
<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>

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', fermenté et est élevé en barriques de chêne et est un assemblage de sauvignon (70 %) et de chardonnay (30 %).

Le Paleo Bianco a une couleur jaune or aux reflets verts. Arômes intenses de fruits exotiques et de bois de cèdre. Bouche pleine et structure complexe. Longue finale.

<b>Servir sur</b>	poissons fumés, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
<b>Origine</b>	Bolgheri, vignoble 'Casa Vecchia' planté en 1983.
<b>Rendement</b>	1.350 kg par pied.
<b>Vendange</b>	Fin août.
<b>Vinification</b>	Après équeutage, macération à froid et pressurage doux. Fermentation en barriques suivie d'une maturation d'environ 10 mois.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	10 mois en barriques françaises (50% neuves, 50% 2ème passage).
<b>Analytique</b>	Acidité totale: 6,86 g/l - pH: 3,20 - extrait sec: 27,80
<b>Production</b>	2.500 bouteilles
<b>Notes des critiques</b>	robertparker.com: 93



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)