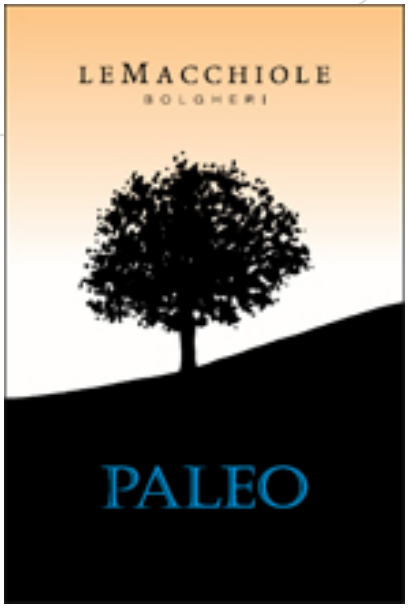
LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Paleo Bianco
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Le Macchiole
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, une forte dominance de bois, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	30% chardonnay, 70% sauvignon blanc
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 %). 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.
Servir sur	poissons fumés, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Bolgheri, vignoble 'Casa Vecchia' planté en 1983.
Rendement	1.350 kg par pied.
Vendange	Fin août.
Vinification	Après équeutage, macération à froid et pressurage doux. Fermentation en barriques suivie d'une maturation d'environs 10 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	10 mois en barriques françaises (50% neuves, 50% 2ème passage).
Analytique	Acidité totale: 6,86 g/l - pH: 3,20 - extrait sec: 27,80 g/l
Production	2.500 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)