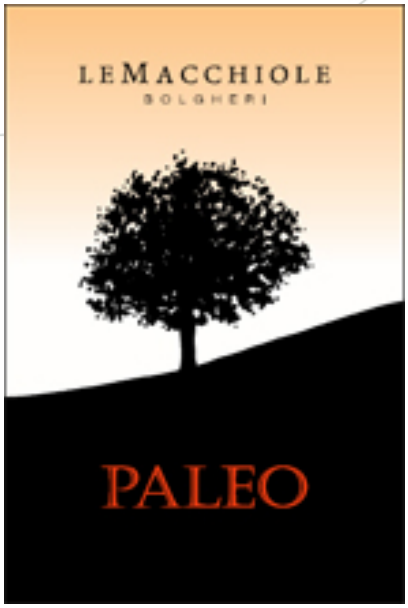
LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Paleo Rosso
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2047
Producteur	Le Macchiole
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% cabernet franc
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 Paleo Rosso a une robe rouge rubis et dégage d'agréables arômes de cerises noires, de prunes, de chocolat, de moka et d'herbes grillées. La pureté et la persistance des saveurs sont absolument convaincantes. Très bel équilibre. Tannins fermes et mûrs. Ce millésime est absolument impressionnant.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard…), fromages puissants ou vieillis
Origine	Bolgheri, vignobles situés à 5km de la côte. Sol complexe bien drainé.
Rendement	1.100 kg par pieds.
Vendange	Les deux premières semaine de septembre.
Vinification	La fermentation alcoolique et la macération ont lieu en cuves inox pendant 25 jours à une température de 28-32°C. La fermentation malolactique se déroule en barriques. Ensuite, la maturation en barriques dure 18 mois (70% neuves)
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois en barriques (70% neuves).
Analytique	Acidité totale: 6,40 g/l - pH: 3,68
Production	27.000 bouteilles 0,75



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)