

Naam	Bolgheri Rosso
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Le Macchiole
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Bolgheri
Druivensoorten	20% cabernet franc, 50% merlot, 20% syrah
Alcoholpercentage	14,00% vol

Omschrijving

Op een boogscheut van de Tyrreense Zee, in Bolgheri, ligt Le Macchiole, genoemd naar de boerderij waar het bedrijf in 1975 oorspronkelijk werd opgericht. Eugenio Campolmi was niet tevreden met de kwaliteit van de bescheiden wijn die zijn vader en grootvader op de markt brachten en besloot in 1981 de wijngaarden te herplanten op de huidige locatie. Na de tragische dood van Eugenio in 2002 nam zijn vrouw Cinzia de moedige beslissing om het werk van haar man voort te zetten met de hulp van wijnmaker Luca D'Attoma die al sinds 1991 Le Macchiole bijstond. De kelders werden verbouwd, om meer ruimte te geven aan de verschillende vaten en cementen cuves waarin de wijnen worden gevinifieerd.

'Paleo Rosso' is vanaf het oogstjaar 2001 een pure cabernet franc, terwijl vroeger cabernet sauvignon domineerde. De instapwijn Rosso 'Le Macchiole' valt voortaan ook onder de DOC Bolgheri-appellatie en bevat merlot, cabernet franc en syrah. De krachtige syrah en geconcentreerde merlot gaan ook afzonderlijk in de fles, respectievelijk als 'Scio' en 'Messorio'. De enige witte wijn van de reeks, 'Paleo Bianco', is een in eiken barrique vergiste en gerijpte blend van sauvignon (70%) en chardonnay (30%).

De Bolgheri Rosso heeft een robijnrode kleur en aangename aroma's van zwarte bessen, frambozen en rozen. Lichte kruidigheid. Volle smaak met goed geïntegreerde tannines en een goede balans. Middellange afdronk.

Serveren bij

deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild

Oorsprong

Bolgheri, op 5km afstand van de kust, de bodemstructuur is complex, gemiddelde leeftijd van de wijngaard is 15jaar.

Opbrengst

-

Oogst

Vinificatie

10 dagen fermentatie en maceratie in temperatuur gecontroleerde tanks, ook de malolactische fermentatie vindt er plaats, nadien rijpt de wijn de gedurende 10 maanden in Franse barriques van tweede passage

Flesafsluiting

diam

Opvoeding

10 maanden in barriques van tweede passage

Analytisch

Alc 13,57 % Vol. acidity 6,30 g/l pH 3.57 dry extract 34,9

Productie

48.000 flessen 0,75

Recensentscores

James Suckling, jamesuckling.com: 93

