LICATA
ARTIKELFICHE



Naam	Messorio
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2044
Producent	Le Macchiole
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% merlot
Alcoholpercentage	14,50% 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 'Scrio' 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 Messorio 2020 van Le Macchiole straalt een indrukwekkende harmonie uit tussen kracht en elegantie. Deze 100% Merlot valt meteen op met zijn diepe, donkerrode kleur en intens granaatrode schakeringen. Het bouquet onthult intense aroma's van rijpe zwarte vruchten, zoals bramen en zwarte kersen, verfijnd met tonen van cacao, zachte tabak en mediterrane kruiden. In de mond is de textuur fluweelzacht, met verfijnde tannines en een opvallende frisheid die het geheel in balans houdt. De lange, complexe afdronk brengt kruidige en minerale nuances naar voren. Een jaargang die zich onderscheidt door zijn diepgang en indrukwekkend rijpingspotentieel.
Oorsprong	Bolgheri, Contessine and Puntone vineyards, gemiddelde leeftijd van 15 jaar.
Opbrengst	0,380 kg per plant.
Oogst	1ste week van september.
Vinificatie	Fermentatie en maceratie gedurende 20 dagen in roestvrije tanks aan een temperatuur van tussen de 30°en 32°C, dagelijkse remontages, malolactische fermentatie in barriques gevolgd door een rijping van 18 maanden.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in tonnen van 112 liter (sigarillo).
Analytisch	Totale aciditeit: 6,7 g/l - pH: 3,5 - droogextract: 35,70 g/l
Productie	10.000 flessen
Recensentscores	Vinous: 97 Falstaff: 97 robertparker.com: 96 jamessuckling.com: 96 Aldo Fiordelli, Decanter: 95



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)