LICATA
ARTIKELFICHE



Naam	Messorio
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2042
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 2021 van Le Macchiole is een toonbeeld van elegantie en kracht. Deze 100% Merlot schittert met een diepe, robijnrode kleur en een subtiele paarse gloed. In de neus ontvouwen zich weelderige aroma's van donkere kersen en rijpe pruimen, verweven met tonen van mediterrane kruiden, mokka en florale accenten. De smaak is vol en zijdezacht, met een perfecte balans tussen structuur en finesse. De lange, exotische afdronk wordt gekenmerkt door een pittige kruidigheid en een vleugje minerale frisheid. Een wijn van uitzonderlijke diepgang en verfijning, die moeiteloos zijn complexiteit onthult bij elke slok.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
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	robertparker.com: 97 Falstaff: 97 Wine Spectator: 95 jamessuckling.com: 95 Antonio Galloni, Vinous: 94 James Button, Decanter: 93

