

Naam	Paleo Bianco
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Le Macchiole
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, stevige houtinvloed, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	30% chardonnay, 70% sauvignon blanc
Alcoholpercentage	13,00% 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 Paleo Bianco heeft een goudgele kleur met groene schittering. Intense aroma's van exotisch fruit en cederhout. Volle smaak en complexe structuur. Lange afronk.

Serveren bij	gerookte vis, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Bolgheri, Casa Vecchia-wijngaard, aangeplant in 1983.
Opbrengst	1,350 kg per plant.
Oogst	Eind augustus.
Vinificatie	na ontristing volgt een koude maceratie en zachte persing, fermentatie in barriques gevolgd door een rijping van circa 10 maanden.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	10 maanden in franse barriques (50% nieuw, 50% 2de passage).
Analytisch	Totale aciditeit: 6,86 g/l - pH: 3,20 - droogextract: 27,80 g/l
Productie	2.500 flessen

