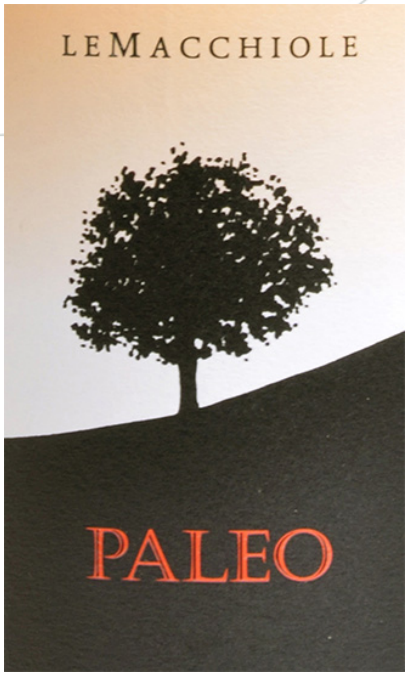
LICATA

ARTIKELFICHE




| | |
|---|---|
| **Naam** | Paleo Rosso |
| **Jaartal** | 2022 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2046 |
| **Producent** | Le Macchiole |
| **Wijnstijl** | vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| **Appellatie** | IGT Toscana |
| **Druivensoorten** | 100% cabernet franc |
| **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.<br><br>'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%).<br><br>De Paleo Rosso heeft een robijnrode kleur met aangename aroma's van donkere kersen, pruimen, chocolade, mokka en gegrilde kruiden. De zuiverheid en persistentie van de smaken is absoluut overtuigend. Zeer mooie balans. Stevige, rijpe tannines. Deze jaargang is absoluut indrukwekkend. |
| **Serveren bij** | wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, krachtige of belegen kaas |
| **Oorsprong** | Bolgheri, wijngaarden liggen op 5km van de kust, complexe bodemsamenstelling met goede afwatering. |
| **Opbrengst** | 1,100 kg per plant. |
| **Oogst** | De eerste twee weken van september. |
| **Vinificatie** | De fermentatie en maceratie vond gedurende 25 dagen plaats in roestvrije tanks en dit aan een temperatuur van 28°-32°C. De malolactische gisting had plaatst in barriques. Nadien volgt de rijping in barriques gedurende 18 maanden (70% nieuwe, 30% de gebruik). |
| **Flesafsluiting** | synthetische kurk |
| **Opvoeding** | 18 maanden in barriques (70% nieuwe, 30% de gebruik). |
| **Analytisch** | Totale aciditeit: 6,40 g/l - pH: 3,68 |
| **Productie** | 27.000 flessen 0,75 |
| **Recensentscores** | Falstaff: 96<br>robertparker.com: 96<br>Vinous: 95<br>jamessuckling.com: 95<br>James Button, Decanter: 94 |




**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)