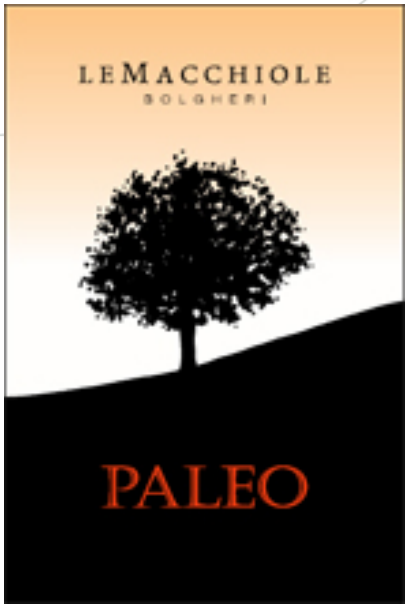
LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Paleo Rosso
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2043
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. '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 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.
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



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)