

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Syrah Scrio
<b>Jaartal</b>	2011
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2034
<b>Producent</b>	Le Macchiole
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	IGT Toscana
<b>Druivensoorten</b>	100% syrah
<b>Omschrijving</b>	<p>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.</p> <p>'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%).</p> <p>De Scrio 2011 heeft een ondoordringbare kleur. In de neus overheersen kruidige, rijpe en fruitige aroma's. Vooral zwart fruit. De smaak is mondvullend en vlezig, prachtige structuur met nobele tannines. Klasse afdronk. Kan zich meten met de beste syrah.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees
<b>Oorsprong</b>	Bolgheri, Contessine and Puntone wijngaarden met een gemiddelde leeftijd van 18jaar
<b>Opbrengst</b>	0,500 kg per plant
<b>Oogst</b>	eind augustus, begin september
<b>Vinificatie</b>	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 16 maanden
<b>Flesafsluiting</b>	natuurkurk
<b>Opvoeding</b>	16 maanden in barriques van tweede gebruik
<b>Analytisch</b>	14,28 % Vol. acidty 6,10 g/l pH 3.70 dry extract 34,9
<b>Productie</b>	5.000 flessen
<b>Recensentscores</b>	Antonio Galloni, Vinous: 95 James Suckling, jamesuckling.com: 94 robertparker.com: 96

