LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Bolgheri Rosso
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Le Macchiole
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Bolgheri
Cépages	30% cabernet franc, 50% merlot, 20% syrah
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Le Macchiole se trouve à Bolgheri, non loin de la mer Tyrrhénienne. Le domaine porte le nom de la ferme où l'entreprise a été créée en 1975. Eugenio Campolmi n'est cependant pas satisfait de la qualité médiocre des vins commercialisés par son père et son grand-père et décide, en 1981, de replanter les vignobles. Après sa disparition tragique en 2002, son épouse Cinzia décide de poursuivre son œuvre avec l'aide de l'œnologue Luca D'Attoma qui supervisait déjà les vins du domaine depuis 1991. Les caves sont transformées pour donner plus d'espace aux différents fûts et aux cuves de ciment qui servent à la vinification. Depuis la récolte 2001, 'Paleo Rosso' est un pur cabernet franc, alors qu'autrefois le cabernet sauvignon s'y taillait la part du lion. Le vin de base, un Rosso 'Le Macchiole' bénéficie aujourd'hui de la DOC Bolgheri et est issu de merlot, cabernet franc et syrah. La puissante syrah et le merlot concentré sont également proposés en monocépages respectivement sous les étiquettes de 'Scrio' et de 'Messorio'. Le seul vin blanc de la série, le 'Paleo Bianco', fermente et est élevé en barriques de chêne et est un assemblage de sauvignon (70 %) et de chardonnay (30 %). Le Bolgheri Rosso a une couleur rouge rubis et des arômes agréables de baies noires, de framboises et de roses. Légèrement épicé. Bouche pleine, tannins bien intégrés et bel équilibre. Finale de longueur moyenne.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	Bolgheri, vignoble situé à 5 km de la côté. La structure du sol est complexe. L'âge moyen des vignes est de 15 ans.
Rendement	-
Vendange	Première et troisième semaine de septembre
Vinification	10 jours de fermentation alcoolique et de macération en cuves inox à température contrôlée. La fermentation malolactique a également lieu en cuves inox. Le vin mûrit ensuite 10 mois en barriques françaises de second passage.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	10 mois en barriques françaises de second passage.
Analytique	Alc 13,57 % Vol. acidty 6,30 g/l pH 3.57 dry extract 34,9
Production	120.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 91 Wine Spectator: 90