LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Messorio
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2036
Producteur	Le Macchiole
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	100% merlot
Alcohol percentage	14,50% 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 Messorio 2012 a une couleur intense aux reflets violacés. Le nez est complexe et raffiné sur des arômes de myrtilles, de moka, de cuir, de graphite et de bois neuf. L'attaque est pleine et la structure large, avec des tannins mûrs, une superbe matière.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier
Origine	Bolgheri, vignobles 'Contessine' et 'Puntone'. Age moyen des vignes : 15 ans.
Rendement	0,380 kg par pied
Vendange	1ère semaine de septembre
Vinification	La fermentation et la macération ont lieu en cuves inox pendant 20 jours à une température entre 30 et 32°C, avec un pompage quotidien. La fermentation malolactique se déroule en barriques. Le vin mûrit ensuite 18 mois en barriques.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois en petites barriques de 112 litres (sigarillo)
Analytique	14,28 % Vol. acidty 6,7 g/l pH 3.5 dry extract 35,70
Production	9.000 bouteilles