LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Paleo Rosso
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Le Macchiole
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	100% cabernet franc
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 %). La Paleo Rosso a une couleur rouge rubis et un nez aux arômes de fruit noir mûr, de prunes et de bois toasté. Touches légèrement végétales. Bouche pleine aux tannins bien intégrés. Belle longueur, caractère plutôt minéral.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard…), fromages puissants ou vieillis
Origine	Bolgheri, vignobles situés à 5km de la côte. Sol complexe bien drainé.
Rendement	1.100 kg par pieds
Vendange	Les deux premières semaine de septembre
Vinification	La fermentation alcoolique et la macération ont lieu en cuves inox pendant 25 jours à une température de 28-32°C. La fermentation malolactique se déroule en barriques. Ensuite, la maturation en barriques dure 18 mois (70% neuves)
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois en barriques (70% neuves)
Analytique	Alc. 14,50 % Vol. acidty 6,40 g/l pH 3.68 dry extract 3,68
Production	27.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 92 Robert Parker: 92