LICATA

FICHE DE VIN





Nom	Scrio
Millésime	2011
Potentiel de garde	Jusque fin 2034
Producteur	Le Macchiole
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	100% 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 Scrio 2011 a une couleur impénétrable. Le nez développe des arômes mûrs, fruités (fruit noir) et épicés. La bouche est pleine et charnue. Tanins souples et superbe structure. Finale de grande classe. Une grande Syrah à n'en pas douter !
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau
Origine	Bolgheri, vignobles 'Contessine' et 'Puntone', d'un âge moyen de 18 ans.
Rendement	0,500 kg par pied
Vendange	Fin août, début 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 16 mois en barriques.
Elevage	16 mois en barriques de 2ème passage
Analytique	14,28 % Vol. acidty 6,10 g/l pH 3.70 dry extract 34,9
Production	3.500 bouteille 0,75

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30