LICATA
WIJNFICHE

Naam	Bolgheri Rosso
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Le Macchiole
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Bolgheri
Druivensoorten	30% cabernet franc, 50% merlot, 20% syrah
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	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. '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%). De Bolgheri Rosso heeft een robijnrode kleur en aangename aroma's van zwarte bessen, frambozen en rozen. Lichte kruidigheid. Volle smaak met goed geïntegreerde tannines en een goede balans. Middellange afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild
Oorsprong	Bolgheri, op 5km afstand van de kust, de bodemstructuur is complex, gemiddelde leeftijd van de wijngaard is 15jaar.
Opbrengst	-
Oogst	eerste en derde week van september
Vinificatie	10 dagen fermentatie en maceratie in temperatuur gecontrolleerde tanks, ook de malolactische fermentatie vindt er plaats, nadien rijpt de wijn de gedurende 10 maaden in Franse barriques van tweede passage
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	10 maanden in barriques van tweede passage
Analytisch	Alc 13,57 % Vol. acidty 6,30 g/l pH 3.57 dry extract 34,9
Productie	120.000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 91 Wine Spectator: 90