LICATA
WIJNFICHE

Naam	Messorio
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Le Macchiole
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, nog wat prominente houtinvloed
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	100% merlot
Alcohol percentage	14,50% 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 Messorio 2007 heeft een intense kleur met paarse schijn. Complex en verfijnd boeket van blauwe bosbessen, mokka, leder en nieuw hout. Ook grafiet. Wijn met volle aanzet en brede structuur met rijpe tannines, prachtige materie, heerlijke afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild
Oorsprong	Bolgheri, Contessine and Puntone vineyards, gemiddelde leeftijd van 15 jaar
Opbrengst	0,380 kg per plant
Oogst	1ste week van september
Vinificatie	Fermentatie en maceratie gedurende 20 dagen in roestvrije tanks aan een temperatuur van tussen de 30°en 32°C, dagelijkse remontages, malolactische fermentatie in barriques gevolgd door een rijping van 18 maanden
Opvoeding	18 maanden in tonnen van 112 liter (sigarillo)
Analytisch	14,28 % Vol. acidty 6,7 g/l pH 3.5 dry extract 35,70
Productie	9.000 flessen