LICATA
WIJNFICHE

Naam	Paleo Rosso
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Le Macchiole
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	100% cabernet franc
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 Paleo Rosso heeft een robijnrode kleur met aangename aroma's van rijp zwart fruit, pruimen en getoast hout. Licht vegetale toets. Volle smaak met goed geïntegreerde tannines. Mooie lengte met vooral een mineraal karakter.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Bolgheri, wijngaarden liggen op 5km van de kust, complexe bodemsamenstelling met goede afwatering.
Opbrengst	1,100 kg per plant
Oogst	de eerste twee weken van september
Vinificatie	de fermentatie en maceratie vond gedurende 25 dagen plaats in roestvrije tanks en dit aan een temperatuur van 28°-32°C. De malolactische gisting had plaatst in barriques. Nadien volgt de rijping in barriques gedurende 18 maanden (70% nieuwe, 30% de gebruik).
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	18 maanden in barriques (70% nieuwe, 30% de gebruik)
Analytisch	Alc. 14,5 % Vol. acidty 6,40 g/l pH 3.68 dry extract 3,68
Productie	27.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 92 Robert Parker: 92