LICATA
WIJNFICHE



Naam	Scrio
Jaartal	2011
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Le Macchiole
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, redelijk wat hout in de smaak, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	100% 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 Scrio 2011 heeft een ondoordringbare kleur. In de neus overheersen kruidige, rijpe en fruitige aroma's. Vooral zwart fruit. De smaak is mondvullend en vlezig, prachtige structuur met nobele tannines. Klasse afdronk. Kan zich meten met de beste syrah.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Bolgheri, Contessine and Puntone wijngaarden met een gemiddelde leeftijd van 18jaar
Opbrengst	0,500 kg per plant
Oogst	eind augustus, begin 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 16 maanden
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	16 maanden in barriques van tweede gebruik
Analytisch	14,28 % Vol. acidty 6,10 g/l pH 3.70 dry extract 34,9
Productie	5.000 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 96 Antonio Galloni: 95 James Suckling: 94



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

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30