

# Le Macchiole Paleo Rosso 2017



Punaviini / Rypäleet: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah

79.50 €

## *Kuvaus*

Väri on intensiivisen rubiininpunainen. Tuoksu raikkaan kesäisen rypäleellinen, mukana mustikkaa, mustaherukkaa, sikarilaatikkaa ja lämmintä puuta. Maku täyteläinen ja vielä tanniininen, mutta siitä huolimatta kokonaisuus on pehmeä ja pyöreä. Viini on erittäin kompleksinen ja siinä on aistittavissa paljon nuorta hedelmäisyyttä ja mausteita, jälkimaussa hieman tammaa. Murskauksen jälkeen rypäleitä käytetään terästynnyreissä 15 päivää ja kypsennetään vielä 18 kuukautta uusissa tammitynnyreissä. Viini pullotetaan suodattamattomana. Ruokasuositus: Grillatut liha- ja riistaruuat sekä lihapadat. Rypäleet: 100% Cabernet Franc. Tuotteella on rajallinen saatavuus.

**Ruoka:** Riista, Tumma liha

**Tuotenro:** 2870413

**Viivakoodi:** 8032700763000

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)

## *Tuottaja*

## Le Macchiole

Bolgherin alueen upean viinintuotannon ykdeksi nykyiseksi johtotähdeksi tunnustetun Le Macchiolen taru alkoi vuonna 1983, kun Eugenio Campolmi hankki ensimmäisen viinitarhansa alueelta. Yhdessä vaimonsa, Cinzia Merlin kanssa Eugenio aloitti kokeiluun perustuvan filosofiansa istuttamalla monia eri lajikkeita (Sangiovese, Merlot, Cabernet, Syrah ...), yrittäen löytää kullekin lajikkeelle parhaiten sopeutuvan mikroilmaston ja erityisesti maaperän. Aloittaen vain muutamalla hehtaarilla, tila pikkuhiljaa kasvoi ja viinilä rakennettiin vuonna 1991. Viinintekijä Luca d'Attoma liittyi samoihin aikoihin Le Macchiolen vahvuuteen yhteisin tavoittein; tuottaa alkuperäinen, kenties odottamaton viini, joka kykenee ilmentämään alueen ominaisuudet syvällisesti. Viinitila keskittyi saavuttamaan puhtaat ilmaukset yksittäisten lajikkeiden ominaisuuksista. Le Macchiole liittyikin pian Sassicaia, Ornellaia ja Guado al Tasso seuraan, yhtenä arvokkaimmista tiloista Bolgherin alueella. Eugenio yllättävän menehtymisen jälkeen vuonna 2002, otti Cinzia ohjat ja hoitaa tilaa eteenpäin intohimoisesti omistautumalla luotuun tyyliin.

Le Macchiole on aina ollut kehityksen kärjessä, soveltaen menetelmiä, kuten erittäin alhaiset saannot, tiheät istutusvälit sekä erityisesti suunniteltujen sementtisten käymistankkien käytön kellarissa. Vuodesta 2002 tilalla on keskitytty myös luomuviljelyyn, tavoitteena vahvistaa

viiniköynnöksen luonnonmukaisuutta ja laatua.