

Le Macchiole Paleo Rosso 2014



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

66.90 €

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 10 kuukautta 80 % suurissa tammitynnyreissä sekä 20 % sementtitankeissa ennen lopullista sekoitusta. Viini pulloetaan suodattamattomana. Ruokasuositus: Grillatut liha- ja riistaruuat sekä lihapadat. Rypäleet: Merlot 50 %, Cabernet Franc 20 %, Cabernet Sauvignon 15 %, Syrah 15 %. Tuotteella on rajallinen saatavuus.

Wine Spectator – 93 p

Gambero Rosso – Tre Bicchieri

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. Eugenion 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.