

Le Macchiole

Bolgheri DOC 2013

Le Macchiole

Le Macchiole Bolgheri Doc è l'ultimo nato dei vini dell'azienda, nel 2004. Un progetto ben definito fin dalla vigna: l'uva utilizzata per produrlo viene da una serie di parcelle, prevalentemente appartenenti ai vigneti più giovani, precisamente individuate. La vendemmia, la vinificazione e l'affinamento sono stati pensati per produrre un Bolgheri doc che nasce nel solco della tradizione del taglio bordolese tipico della nostra zona, ma si mostra con tratti originali e distintivi. Un vino fresco, complesso ma facilmente apprezzabile, perfetto per la tavola ed eclettico negli abbinamenti. Un vero e proprio biglietto da visita per l'azienda, che ci contraddistingue e mostra la nostra personale interpretazione del terroir bolgherese.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Bolgheri
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Bolgheri
Vitigno	Merlot 50% ;Cabernet Sauvignon 30% ;Syrah 20%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con riflessi violacei
Gusto	Intenso e potente, elegante e fresco, dotato di tannini equilibrati e incisivi
Profumo	Intensi sentori fruttati, di ciliegie e more, piacevoli note speziate, di menta e di liquirizia, con un finale di rosa appassita
Abbinamenti	Primi con risotto alle verdure, secondi piatti di carni bianche in umido, secondi piatti di carni rosse grigliate, secondi piatti di carni rosse in umido, secondi piatti di selvaggina
Temperatura di servizio	16-18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Bibenda 4 Grappoli ;Robert Parker 90

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Cordone speronato doppio e guyot
Resa per ettaro	1000 gr per pianta
Epoca vendemmia	Terza settimana di Agosto, metà Settembre
Vinificazione	Fermentazione e macerazione in acciaio per 15 giorni
Affinamento	11 mesi, 80% in barriques di 2 e 3° passaggio, 20%

cemento