

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

Tip Fermo

Sottotip 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