

Paleo

Toscana IGT 2010

Le Macchiole

Il Toscana Igt Paleo Rosso Le Macchiole è un Cabernet Franc nato nel 1989. È il vino che più si è evoluto nel tempo: nato come un classico taglio bordolese, si è trasformato nel 2001 in un 100% Cabernet Franc. Una bella storia di ostinazione e sfida allo stereotipo del Cabernet Franc difficile da produrre ancora di più in purezza. Il Paleo Rosso è oggi uno dei simboli di Bolgheri pur nella sua assoluta diversità e originalità ed è uno dei Cabernet Franc più famosi al mondo. La parola Paleo viene dal nome comune per indicare la Festuca Pratensis (della famiglia delle Graminacee), un'erba spontanea della Costa Toscana.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo
Sottotipo Rosso
Disciplinare Toscana
Denominazione IGT
Annata 2010
Nazione di produzione Italia
Regione di produzione Toscana
Localizzazione Bolgheri
Vitigno Cabernet Franc 100%
Gradazione 13.50 % vol.
Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino intenso
Gusto Entusiasmante, rotondità speziata che rimane a lungo nel finale, tannini impetuosi, piccola nota vegetale
Profumo Frutti neri e frutti di macchia mediterranea
Abbinamenti Secondi piatti di selvaggina, formaggi a media stagionatura, formaggi stagionati
Temperatura di servizio 16-18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Wine Spectator 93 ;Robert Parker 96

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento Cordone speronato doppio e guyot semplice
Resa per ettaro 800 gr per pianta
Epoca vendemmia Seconda e terza settimana di Settembre
Vinificazione Macerazione in cemento per 25 gg
Affinamento 20 mesi 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio