

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