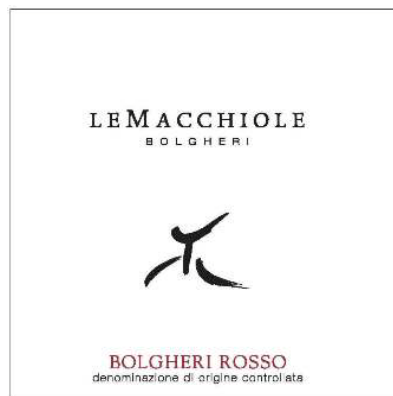


Bolgheri Rosso DOC, Le Macchiole

Bolgheri Rosso DOC kan ses som Macchioles basvin, även om Macchiole själva gärna undviker att tala i dessa termer. Den ger uttryck för den terrior som den kommer ifrån, samt producentens förmåga att framställa kvalitativa viner. Detta vin är helt klart ett i sammanhanget billigare alternativ än de tre flaggskeppen - Paleo Rosso, Scio och Messorio – mindre krävande utan att för den skull tappa i stil eller kvalitet.



Årgång	2007
Druvsort	Merlot 50%, Cabernet Franc 30%, Syrah 15%, Sangiovese 5%
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Röda viner – medelfyllig till fyllig
Ursprung	Bolgheri Rosso DOC, Toscana
Producent	Le Macchiole
Jordmån	Lerig och sandig jord med, små, runda, kalkrika stenar
Skördeuttag	1000-1200 gr per vinranka
Skörd	För hand
Jäsning och maceration	Ca 10 dagar i tankar av rostfritt stål och cementtankar
Utveckling och lagring	10 månader på franska 225 l ekfat, 1 och två år gamla

Kommentar

Färg: Mellanröd till mörk röd.

Doft: Generös med inslag av mörka röda bär, björnbär, söta kryddor och örter, söt lakrits, charkuterier och ek.

Smak: Härlig fruktighet med inslag av mörka röda bär, björnbär, söta kryddor och örter, söt lakrits, charkuterier samt ekfat. Tanninerna är trevliga och tuggvänliga. Eftersmaken är medellång till lång med en viss sötma i avslutningen.

Passar till: rätter på kalv och fläsk, gärna med örter. Går även bra till kraftigare pastarätter såsom papardelle med vildsvinssås.

Le Macchiole

Från allra första början har ett starkt band mellan människor varit en stor tillgång på Le Macchiole, vilket under åren har stött företaget i sina ambitiösa och pionjärsaktiga mål. Le Macchiole har fortsatt att utveckla sin kvalitativa målsättning och som vanligt med full passion. Företagets arbete har mött stort erkännande av många välkända vinexperter. Le Macchioles viner har under flera år erhållit stora utmärkelser från de viktigaste vintidningarna och vinguiderna. Deras viner räknas till de bästa i Italien och därmed hela världen. År 2009 blev företaget utsedd till Italiens bästa vinproducent av Italienska Sommelierföreningen. Le Macchiole utmärker sig med att dra nytta av de värden som terroiren erbjuder genom att medvetet utnyttja skillnader i områdets topografi samt mikroklimat. Man arbetar strikt organiskt för att bevara det unika, med precision och med respekt för de biologiska och vegetativa cyklerna. Strävan efter hög kvalitet har lett till att vinernas stora personlighet uttrycker med önskvärd tydlighet arvet från dess ursprung.