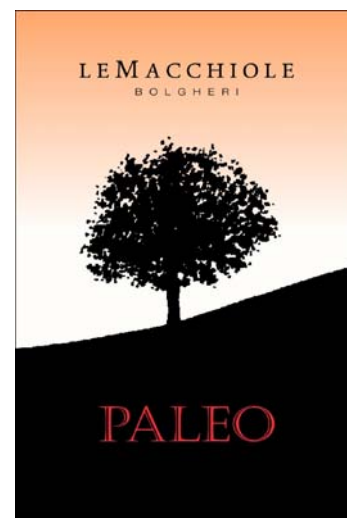


Paleo Rosso, IGT Toscana, Le Macchiole (artnr: 73732-01)

Paleo Rosso är en ikon i vinvärlden. Vinet är mycket elegant och komplext trots att det är framställt till 100% på Cabernet Franc. Denna druva är vanligtvis svår att tämja, men i Paleo Rosso ger den uttryck för sin fulla potential. Det är inte förvånande att detta personliga vin är favorit hos många vinkännare idag.

Årgång	2005
Druvsort	100% Cabernet Franc
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Röda viner – fylliga
Ursprung	IGT Toscana (Bolgheri)
Producent	Le Macchiole
Jordmån	Lerig och sandig jord med kalkrika, små, runda stenar
Skördeuttag	800 gr per vinranka
Skörd	För hand
Jäsning och maceration	Ca 20 dagar i rostfria ståltankar och cementtankar
Utveckling och lagring	14 – 16 månader på nya franska ekfat, 90% på 225 l och 10% på 112 l



Kommentar

Färg: Djup rubinröd med dragning mot mörk röd.

Doft: Generös, kryddig och komplex med inslag av svarta vinbär, rostade kaffeböner, grönt te, örter, läder, mineraler och ekfat.

Smak: Imponerande frukt med inslag av mörka bär, rostat kaffe, läder, örter, mineraler samt ekfat. Vinet är mycket rikligt och fylligt. Tanninerna är tydliga, men mjuka. Eftersmaken är god och mycket lång.

Passar till: Till grytor och stekar på lamm, nöt och vilt, samt rött kött. Passar även till lagrade hårdostar typ parmesan och pecorino.

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 pionjärlagda 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 Sommelierförbundet. 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.