

Messorio, IGT Toscana, Le Macchiole (artnr: 73734-01)

Messorio är Macchioles flaggskepp. Detta monumentala vin som är gjort på 100% Merlot, anses av många vinexperter vara ett av världens bästa Merlotviner. Vinet är generöst och har en komplexitet som gör det till en mycket stor upplevelse och ett minne för livet.

Årgång	2005
Druvsort	100% Merlot
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	16 – 18 månader på nya franska ekfat, 50% på 225 l och 50% på 112 l



Kommentar

Färg: Djup mörk röd.

Doft: Generös, kryddig och komplex med inslag av mörka röda bär, röda vinbär, hallon, plommon, lakrits, tryffel, kaffe, vanilj, örter samt ek.

Smak: Stor fruktighet med inslag av mörka röda bär, röda vinbär, plommon, kaffe, örter, vanilj, lakrits samt ekfat. Vinet har en mycket riklig struktur. Tanninerna är väl integrerad och silkeslena. Eftersmaken är god och mycket, 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 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.