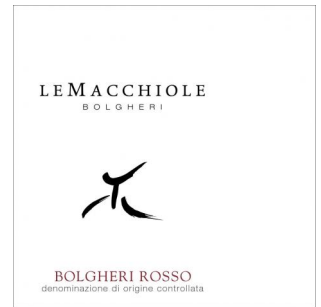


## Bolgheri Rosso (slut), Le Macchiole

Bolgheri Rosso DOC kan ses som Macchioles basvin, även om Macchiole själva gärna undviker att tala i dessa termer. Den ger uttryck för den terroir 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. Det råder ingen tvekan om att detta vin kommer från en av Italiens absolut bästa och mest mytomspunna producenter.



<b>Årgång</b>	2022
<b>Druvsort</b>	Merlot 50%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 20% Syrah 10%
<b>Alkoholhalt</b>	14,5%
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	Bolgheri DOC
<b>Producent</b>	Le Macchiole
<b>Altitud</b>	120-150 m ö h
<b>Jordmån</b>	Lerig och sandig jord med, små, runda, kalkrika stenar
<b>Skördeuttag</b>	1000-1200 gr per vinranka
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	10 dagar i tankar av rostfritt stål och cementtankar
<b>Utveckling och lagring</b>	10 månader på franska 225 l ekfat, ett och två år gamla (80%) och resterande (20%) i cementtankar

### Kommentar

**Färg:** Mellanröd till purpurröd.

**Doft:** Generös med inslag av mörka röda bär, björnbär, söta kryddor och örter, söt lakrits, grön paprika, vitpeppar, charkuterier och ekfat.

**Smak:** Härlig fruktighet med inslag av mörka röda bär, björnbär, söta kryddor och örter, söt lakrits, grön paprika, charkuterier samt ekfat. Tanninerna är tydliga men mjuka. Eftersmaken är lång och välbalanserad.

**Passar till:** Klassiskt köttvin som fungerar till allt från fläsk och kyckling till tyngre anrättningar av nöt och vilt. Frisk syra och nyanserad fruktighet ger vinet dess mångsidighet. Älskar att paras med något grillat som får sällskap av både syra och fetma i en sås, kanske béarnaise? Pasta och pizza - varför inte!

### Le Macchiole

Le Macchiole är skapelsen av Eugenio Campelmi och hans vision för att komma närmare naturen och för att bättre förstå sina vinrankors beteenden. Med sin fru Cinzia Merli vid sin sida grundades egendomen 1983. Eugenio lade tidigt mycket resurser i att forska och experimentera med druvsorter som knappt var i ropet för området och kunde därmed utmärka sig. Visionären Eugenio drev sin forskning till det yttersta och det tog flera år innan paret ens hade färdigställt sin egen catina. År 1991 skapade gården ett nytt projekt i samarbete med den erkänt skickliga oenologen Luca D'Attoma. Resultatet från detta samarbete blev Paleo Rosso, idag 100% Cabernet Franc, och Scio, 100% Syrah. Eugenio vann nu erkännande och respekt från de stora vinmakarna i området. Tyvärr gick han bort alldeles för tidigt, vilket ledde till att Cinzia tvingades att ta över verksamheten. Som tidigare passiv ägare behövde hon plötsligt sätta sig in i allting. Hon visade dock tidigt på målmedvetenhet och en tydlig inriktning. Hon satte ihop ett team av unga och passionerade människor som arbetade hårt och nu drev vingården vidare mot sitt mål. Resultatet kom ganska omgående i form av ännu en födelse, flaggskeppet Messorio, ett vin framställt av 100% Merlot. Idag anses Macchiole vara en av Italiens främsta vinproducenter, om inte den främsta. Gården har en tydlig imponerande stil på alla sina viner. En stil som det inte går att ta miste på.