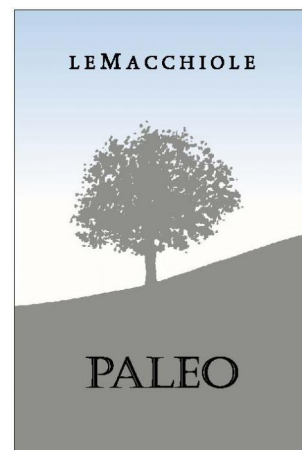


Paleo Bianco, Le Macchiole

Paleo Bianci är ett doldis vin i Le Macchioles utbud. Det är svårt att låta bli att ryckas med i entusiasmen när man provar detta vin. Det har tydliga in slag av Sauvignon Blanc när det är ungt, men med några års lagring så får det ett mer exotiskt inslag som drar mot Chardonnay. Trots ekfatslagring har producenten lyckas med att behålla vinets friskhet och mineralitet. Ekfaten tar inte över vilket innebär att vinet även fungerar till kokta skaldjur såsom hummer. Paleo Bianco tillhör enligt vår bedömning tett av världens mest användabara och prisvärda, vita prestigeviner.



Årgång	2020
Druvsort	Sauvignon Blanc 60%, Chardonnay 40%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	IGT Toscana
Producent	Le Macchiole
Jordmån	Lerig och sandig jord med, små, runda, kalkrika stenar
Skördeuttag	1000 gr per vinstock
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Kort kall maceration, sedan mjuk pressning, därefter jäsning på barrique.
Utveckling och lagring	Lagring på 225 liters ekfat, varav 30% är nya och 70% 1-2 år gamla

Kommentar

Färg: Halmgul

Doft: Elegant och komplex med inslag av vit persika, exotisk frukt, krusbär, vanilj, skal från gul citrus och aprikos samt nyanserad ton av kryddighet från ekfat.

Smak: Generös och komplex med inslag av vit persika, exotisk frukt, krusbär, vanilj, skal från gul citrus och aprikos, mineraler samt nyanserad ton av kryddighet från ekfat. Suverän balans mellan frukt, syra och rostat ekfat. Eftersmaken hänger kvar länge.

Passar till: Det mesta tillagat i fisk- och skaldjursväg båda som stekt, med krämiga såser eller grillat. Vi kan även rekommendera vinet till kokta skaldjur och då särskilt hummer. Passar även väl till nyanserade rätter med finess på ljust kött.

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, flaggskepet 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.