

LEMACCHIOLE

PALEO BIANCO

Le Macchiole non produce solo grandi rossi; infatti, l'alter ego di Paleo è il Paleo Bianco nato dal 1991. Viene prodotto in quantità estremamente ridotte, fatto con Chardonnay e un po' di Sauvignon Blanc. Il suo forte carattere mediterraneo vanta intensità, sapore e profondità di parti uguali. Questo è un vino che sorprende, soprattutto in termini di capacità di invecchiamento.

PALEO BIANCO | 2019

CLIMA

La 2019 può essere riassunta come un'annata con maturazioni lente e molto lunghe e con assenza di picchi di caldo eccessivo. L'inizio dell'anno è stato caratterizzato da un inverno con temperature in linea con la stagione, scarse precipitazioni, clima particolarmente asciutto, ad eccezione di un leggero picco di umidità verso l'ultima settimana del mese di gennaio, condizioni che hanno portato ad uno scarso sviluppo dei sovesci. Stagione primaverile altalenante, caratterizzata da un clima particolarmente freddo nelle ultime due settimane di marzo, con un aumento di temperature costante per tutto il mese di aprile che ha contribuito ad uno sviluppo dei germogli lento e graduale. Nel mese di maggio le temperature basse e un aumento consistente delle precipitazioni, hanno portato a un forte rallentamento dello sviluppo vegetativo della pianta. Un clima particolarmente caldo e asciutto all'inizio del mese di giugno, in combinazione con le consistenti piogge del mese precedente, hanno contribuito a un forte sviluppo dei tralci sulla pianta con conseguenti episodi di affastellamento che hanno richiesto ripetuti e mirati interventi di gestione del verde per tutto il periodo estivo. L'epoca di vendemmia ha avuto un inizio leggermente più tardivo rispetto alle precedenti annate, con la raccolta di uve a bacca bianca verso la quarta settimana di agosto per poi proseguire con le uve Merlot tra la prima e la terza settimana di settembre, parallelamente alle uve Syrah, e concludersi con le varietà Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon tra la quarta settimana di settembre e i primi dieci giorni di ottobre.

SCHEMA TECNICA

Paleo Bianco 2019: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1991

Varietà: Chardonnay 80%, Sauvignon Blanc 20%

Vigneti: Casa Nuova 2009, Ulivino 2016

Sistema di allevamento: guyot semplice

Produzione per pianta: 1200 gr per pianta

Vendemmia: terza settimana di agosto

Vinificazione: 10 giorni in barriques

Affinamento: 7 mesi, 20% in barriques nuove e tonneaux, 70% in barriques e tonneaux di 2°, 3° e 4° passaggio, 10% acciaio

Imbottigliamento: 18 maggio 2019

