

# 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 | 2020

#### CLIMA

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito poi da un breve periodo freddo e, infine, un rapido innalzamento delle temperature con conseguente germogliamento su buona parte dei vigneti. L'ingresso nella primavera è invece caratterizzato da due gelate nel mese di aprile ed è poi proseguita con regolari precipitazioni fino alla metà del mese di giugno, con abbondante sviluppo vegetativo. L'estate - proseguita con temperature non eccessivamente alte &ndash; è stata siccitosa e molto ventosa. La vendemmia è stata caratterizzata da forti sbalzi di temperatura tra giorno e notte e giornate calde e prive di precipitazioni, fatta eccezione per gli ultimi dieci giorni di raccolta in cui le prime piogge autunnali si sono presentate con frequenza.

#### SCHEDE TECNICA

**Paleo Bianco 2020:** Toscana IGT

**Primo anno di produzione:** 1991

**Varietà:** Chardonnay 70%, Sauvignon Blanc 30%

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

**Imbottigliamento:** 7 aprile 2021

