

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 – 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 TECNICHE

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

