

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 | 2021

CLIMA

Inizio dell'annata caratterizzata da un inverno piovoso, con temperature più alte rispetto alla media stagionale che hanno portato un rallentamento dell'inizio dei lavori di potatura.

Ingresso nella primavera con leggero aumento delle temperature, che ha causato un rapido germogliamento delle varietà Chardonnay e Merlot.

Ciò ha esposto queste varietà a un maggiore rischio di gelata all'inizio del mese di aprile, momento in cui, per circa due giorni, nelle ore notturne, le temperature si sono avvicinate a 0°C senza comunque causare alcun danno evidente.

Grazie anche alle riserve idriche accumulate con le piogge invernali, l'aumento delle temperature nella seconda metà di aprile ha favorito una rapida ripresa vegetativa e un costante sviluppo dei tralci che si è protratto per tutto il mese di maggio.

La stagione estiva è iniziata in modo regolare e positivo, con un leggero ritardo delle fasi di fioritura, allegagione e invaiatura, come conseguenza della gelata primaverile, e si è conclusa con un periodo siccitoso che ha caratterizzato tutta l'epoca di vendemmia.

La raccolta è iniziata nella terza settimana di agosto, in linea con le annate precedenti, ed è proseguita in modo regolare fino alla fine di settembre con la presenza di piogge nelle ultime fasi di raccolta delle uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Bianco 2021: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1991

Varietà: 70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc

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% barriques e tonneaux nuovi, 70% in barriques secondo, terzo e quarto passaggio, 20% in acciaio

Imbottigliamento: 10 maggio 2022

