

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 | 2022

CLIMA

L'anno è iniziato con temperature leggermente più alte rispetto alla media stagionale e poca pioggia, fattori che hanno portato a un avvio tardivo delle operazioni di potatura. La primavera è partita con temperature leggermente più basse e con il protrarsi dell'assenza di precipitazioni importanti. Tutto questo ha causato un germogliamento estremamente tardivo (quasi quattro settimane rispetto alle annate classiche), iniziato nei primi dieci giorni di aprile, e proseguito con un lento accrescimento dei germogli, fino all'ultima precipitazione significativa all'inizio del mese di maggio. Da questo momento in poi l'assenza di precipitazioni, unita a un rapido aumento delle temperature, ha portato a un veloce arrivo della fase di fioritura e della successiva allegagione. Il rapido susseguirsi di queste due fasi vegetative ha, quasi del tutto, annullato il mese di ritardo avuto in primavera durante il germogliamento. L'invasatura è stata precoce, in particolar modo per lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc ma, in parte, anche per il Merlot. Tutto il periodo estivo è stato caratterizzato da una prolungata assenza di piogge, che ha influito sulla dimensione degli acini e portato a maturazioni irregolari. Questo ha reso particolarmente complicata l'individuazione esatta dell'epoca di raccolta per ciascuna delle varietà richiedendo un maggior numero di campionature e un'attenta selezione delle parcelle al fine di accoppiare le aree più omogenee. Sicuramente la vendemmia 2022 sarà ricordata per la sua durata. Iniziativa precocemente con lo Chardonnay il 9 agosto, si è conclusa, quasi un mese e mezzo dopo, il 22 settembre con il Cabernet Sauvignon, grazie al sopraggiungere delle piogge e all'abbassamento delle temperature a partire dalla metà di agosto. Le piogge avute in questo periodo dell'anno hanno contribuito in modo importante a recuperare l'annata, permettendoci di avere buone rese e ottime maturazioni di tutte le uve rosse.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Bianco 2022: 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: seconda 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% acciaio

Imbottigliamento: 5 luglio 2023

