

LE MACCHIOLE

BOLGHERI



Cinzia Merli



Esclusiva Italia
(no Toscana)

150.000

R 20 ha; Merlot, Cabernet Franc, Syrah
B 1 ha; Chardonnay, Sauvignon Blanc

**** Coltura Biologica ****

2016	Bolgheri Rosso DOC	Rosso	Secco	
2016	Bolgheri Rosso DOC Magnum	Rosso	Secco	esaurito
2014	« Paleo Rosso »	Rosso	Secco	quantità limitata
2014	« Paleo Rosso » Magnum	Rosso	Secco	in cassa di legno; quantità limitata
2015	« Scrio »	Rosso	Secco	annata 2014 non prodotta; 2015 a febbraio 2019
2015	« Scrio » Magnum	Rosso	Secco	annata 2014 non prodotta; 2015 a febbraio 2019
2014	« Messorio »	Rosso	Secco	in cassa di legno da 3 bt; quantità limitata
2014	« Messorio » Magnum	Rosso	Secco	in cassa di legno; quantità limitata
2016	« Paleo Bianco »	Bianco	Secco	esaurito

IL NOSTRO STILE? L'ELEGANZA

Le Macchiole è una delle prime aziende nate a Bolgheri, nel 1983.

Bolgheri è oggi uno dei più famosi territori vitivinicoli italiani, ma all'epoca era noto quasi esclusivamente per il mare e la produzione di pesche. Da allora molto è cambiato e oggi il vino ne è certamente il prodotto protagonista. Se questo è avvenuto, è anche grazie all'azienda condotta da Cinzia Merli: "Io e mio marito Eugenio siamo partiti con mezzi quasi inesistenti abbandonando l'attività di commercianti dei suoi genitori per acquistare pochi ettari di vigneto. Ha preso forma un progetto che ancora oggi è in divenire e credo che Bolgheri sia solo all'inizio della sua storia. Ha appena compreso le potenzialità dell'area e quali vitigni si esprimono meglio. C'è ancora molto da fare".

La scelta di puntare tutto sui monovitigno è stata certamente coraggiosa, ma è quella che ha consentito di esprimere le potenzialità del terroir bolgherese con uno stile diverso.

Le Macchiole esalta le caratteristiche del territorio producendo vini originali, frutto di continui miglioramenti in vigna e in cantina. Oggi la viticoltura è condotta seguendo i principi della coltivazione biologica ed in alcuni settori, biodinamica. "Anzitutto per rispetto di chi ci lavora", ricorda Cinzia. A seguirli è suo fratello Massimo.

"Oggi Le Macchiole è un'azienda modello, che persegue la qualità nei minimi dettagli." -Ernesto Gentili, I Grandi Vini di Toscana

"Le Macchiole racconta una delle storie più belle ed affascinanti del vino bolgherese. Merita dunque di essere tra i brand di riferimento del Made in Italy in bottiglia, tra i primi ad aver fatto emergere le potenzialità della zona. Oggi Le Macchiole è una realtà dinamica, attenta ai cambiamenti in atto nel mondo del vino e vogliosa di interpretarli con piglio e originalità. Come del resto ha sempre fatto." -Guida Gambero Rosso 2017

"La viticoltura praticata a Le Macchiole è tra le migliori del comprensorio bolgherese. Questo è un dato fondamentale per indovinare le prospettive di un'azienda celebrata in tutto il mondo 'solo' per i suoi vini. Cinzia Merli e la sua fantastica banda stanno infatti riformulando i canoni dell'enologia bolgherese secondo un'idea di vino nella quale l'attenzione verso la vigna pareggia le cure in cantina. I risultati sono brillanti." -Guida Slow Wine 2018

"Probabilmente nell'ambito costiero toscano, quella di Cinzia Merli è la realtà che ha registrato la miglior crescita qualitativa nell'ultimo decennio" -AIS Duemilavini 2010

"Obiettivo della casa è un vino che rechi chiaro il carattere del terroir, ma che abbia un suo stile, corrispondente all'imprinting che l'azienda sente proprio. Vini eleganti, puliti, decisi." -Antonio Paolini, Gambero Rosso, maggio 2013



Bolgheri Rosso DOC

Merlot 50%, Cabernet Franc 30%, Syrah 20%

18 anni

Raccolta manuale; 9 mesi in barriques di rovere francese usate, acciaio e cemento.

100.000

5 anni

Facilmente abbinabile a tutti i cibi. Ottimo per aperitivo o con paste al sugo, carne alla brace, piatti corposi e saporiti.

Sorprendente nel coniugare corpo, succo ed un tannino particolarmente vellutato. Un vino di innata eleganza e la quintessenza del rapporto prezzo qualità.

Un vino per tutti i giorni.



« Paleo »

Cabernet Franc 100%

20 anni

Raccolta manuale; 20 mesi in barriques di rovere francese; non filtrato.

27.000

30 anni

Pappardelle al cinghiale, tutte le carni rosse in genere e i formaggi stagionati.

Il Paleo è Le Macchiole e Le Macchiole è Cinzia Merli. Capostipite dei rossi della casa, per espressività, continuità qualitativa, rappresentatività, per quel misto di eleganza e temperamento che da sempre è la sua cifra. Gioca sulla verticalità mantenendo un carattere mediterraneo ed un sorso potente ed appagante. Complessità magnetica.

L'eleganza e la raffinatezza.



« Scrio »

🍇 Syrah 100%

🍷 20 anni

🍷 Raccolta manuale; 20 mesi tra tonneaux (75%) e barriques (25%) di rovere francese nuovi e usati; non filtrato.

🍷 4.500

🍷 20 anni

🍷 Carne in genere e in particolare con l'agnello al forno.

🍷 Syrah deciso, di grande varietà aromatica, tannini densi e fitti.

♥ Un syrah originale dal forte tratto toscano



« Messorio »

🍇 Merlot 100%

🍷 27 anni

🍷 Raccolta manuale; 20 mesi in barriques di rovere francese; non filtrato.

🍷 9.000

🍷 30 anni

🍷 Piatti a base di carne saporiti ed elaborati, perfetto con la selvaggina.

🍷 Un Merlot vinificato in maniera esperta, che offre davvero moltissimo in termini di fascino, intensità e finezza. L'opulenza del frutto scuro e della ciliegia nera fa da contraltare a note persistenti di cuoio e spezia. Ha bisogno di un adeguato periodo in bottiglia per trovare la giusta distensione e sviluppare per intero l'enorme potenziale.

♥ Armonia e Potenza che diventano Equilibrio.



« Paleo Bianco »

🍇 Sauvignon Blanc 40%, Chardonnay 60%

🍷 20 anni

🍷 Raccolta manuale; 9 mesi in tonneaux (50%) e barriques (50%) di rovere francese nuovi e usati.

🍷 5.500

🍷 10 anni

🍷 Pesce e crostacei, primi piatti e piatti di pollame speziato.

🍷 Un bianco magnificamente morbido e cremoso, il Sauvignon blanc e lo Chardonnay si armonizzano con grazia, aromaticamente e gustativamente.

♥ Un bianco inaspettato in un territorio di rossi.