LEMACCHIOLE
BOLGHERI

Cinzia Merli con i figli Mattia ed Elia

Esclusiva Italia
(no Toscana)

190.000
29 ha: Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon
1 ha: Chardonnay, Sauvignon Blanc
** Coltura Biologica **

2022	Bolgheri Rosso DOC	Rosso	Secco	marzo 2024; su assegnazione
2022	Bolgheri Rosso DOC Magnum	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone singola
2020	« Paleo Rosso »	Rosso	Secco	marzo 2024; su assegnazione
2020	« Paleo Rosso » Magnum	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone singola
2020	« Paleo Rosso » Jeroboam	Rosso	Secco	marzo 2024 in confezione di cartone singola
2020	« Paleo Rosso » 5 litri	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone singola
2020	« Scrio »	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone da 3 bottiglie
2020	« Scrio » Magnum	Rosso	Secco	marzo 2024 ; in confezione di cartone singola
2020	« Messorio »	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone da 3 bottiglie
2020	« Messorio » Magnum	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone singola
2020	« Messorio » Jeroboam	Rosso	Secco	marzo 2024; in confezione di cartone singola
2022	« Paleo Bianco »	Bianco	Secco	marzo 2024; su assegnazione

IL NOSTRO STILE? L'ELEGANZA

Bolgheri è oggi uno dei più famosi luoghi del vino italiani e Le Macchiole è una delle prime aziende nate in questo territorio. Era 1983 quando Eugenio Campolmi e sua moglie Cinzia Merli impiantano i primi 4 ettari lungo la Strada Bolgherese che collega il paese di Castagneto Carducci al borgo medioevale di Bolgheri. Le Macchiole, oggi guidata da Cinzia insieme ai due figli Elia e Mattia, è riconosciuta in tutto il mondo come un punto di riferimento della denominazione e tra le più apprezzate aziende vinicole italiane, avendo puntato, in tempi non sospetti e senza mezzi termini, su vini da monovitigno. Messorio, Paleo e Scrio sono oramai vini iconici, vere e proprie rarità che incrociano mediterraneità e finezza mirando alla purezza espressiva del terroir bolgherese. Gli attuali 28 ettari sono condotti seguendo i dettami della viticoltura biologica dal 2002 e tutta la produzione è curata, in modo maniacale, da un team aziendale di altissima professionalità.

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

"L'eccellenza oggi abita a Castagneto Carducci: qui Cinzia Merli, affiancata da una squadra di altissimo livello, ha messo a punto un taglio e una personalità che rendono i suoi prodotti inconfondibili. A Le Macchiole non si replica e non si copiano altri stili: si crea, anno dopo anno, **il nuovo paradigma del vino italiano**." - Guida AIS Vitae 2020

"Il **rispetto del territorio e la tutela ambientale** sono le priorità che segnano fin dalla sua nascita l'attività dell'azienda, che poco più di dieci anni fa è approdata alla biodinamica." - Guida Gambero Rosso 2023

"Cinzia Merli ha lo sguardo sereno, perché **la rimodulazione stilistica in atto sta andando nella direzione attesa, e le risposte dovute ai cambiamenti climatici vanno offrendo linfa nuova a una sensibilità interpretativa ormai matura, puntando a ulteriori traguardi di complessità**." - Guida Slow Wine 2023

"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, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah in percentuali variabili a seconda dell'annata.
18 anni
Raccolta manuale; 9 mesi in barriques di rovere francese usate e cemento.
145.000
10 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; 14 mesi in barriques di rovere francese; non filtrato.
23.000
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; 14 mesi in tonneaux; tini troncoconici e ceramica; non filtrato.
4.400
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; 16 mesi in barriques di rovere francese; non filtrato.
12.000
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, Chardonnay in percentuali variabili a seconda dell'annata.
20 anni
Raccolta manuale; 9 mesi in tonneaux (70%) e barriques (10%) di rovere francese nuovi e usati, acciaio (20%)
6.500
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.