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 | 2017

CLIMA

L'annata 2017 è stata un'annata decisamente asciutta e siccitosa, con poche piogge e tassi di umidità molto bassi. Un inverno con pochissime, se non quasi assenti, piogge e con temperature nettamente al di sopra della media stagionale. A seguire una primavera asciutta e altalenante: a marzo le temperature sopra la media hanno portato ad una veloce apertura delle gemme e crescita dei germogli, per poi passare nel mese di aprile ad un periodo caratterizzato da un leggero abbassamento delle temperature, facendo anche presagire nella seconda settimana del mese, il timore di rischio gelate, mai avvenute, per due notti consecutive. Successivamente, nella prima settimana di maggio, si è assistito a quelle che sarebbero state le ultime piogge prima della vendemmia. Nei mesi successivi le temperature sono aumentate di nuovo e si sono mantenute per tutto il periodo pre-vendemmiale. Di fronte ad un'annata così anomala due sono state le operazioni fondamentali in vigna: poche lavorazioni dei terreni al fine di non disperdere eccessivamente l'umidità accumulata nel terreno, e una gestione del verde più oculata, con accapannatura e sfemminellatura mirata, con l'obiettivo di mantenere una buona componente fogliare sulla vite. Altro elemento che ha contraddistinto l'estate 2017, è stato l'intervento con irrigazione di soccorso, eseguita sia a pioggia nelle ore notturne (per riuscire anche a diminuire la temperatura alta nell'aria intorno alle piante), che per scorrimento durante il giorno. Le operazioni di irrigazione sono state ripetute, ininterrottamente, a più cicli sui vigneti, partendo dalla fine del mese di giugno, fino alle ultime settimane di agosto. La vendemmia è iniziata precocemente rispetto all'annata precedente dando comunque risultanti sorprendenti in termine di freschezza ed eleganza.

SCHEDA TECNICA

Paleo Bianco 2017: Toscana IGT
Primo anno di produzione: 1991
Varietà: Chardonnay 70%, Sauvignon Blanc 30%
Vigneti: Casa Nuova 2009
Sistema di allevamento: guyot
Produzione per pianta: 1200 gr per pianta
Vendemmia: terza settimana di agosto
Vinificazione: 10 gg in barriques
Affinamento: 7 mesi, 20% barriques nuove e tonneaux, 80% in barriques e tonneaux 2°, 3° e 4° passaggio
Imbottigliamento: 02 maggio 2018