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 | 2023

### CLIMA

Inizio dell'annata caratterizzato da un inverno con temperature leggermente più alte rispetto alla media stagionale, e con poche piogge. Arrivo della primavera con temperature più basse e conseguente ritardo del germogliamento fino alla prima settimana di aprile, periodo comunque accompagnato da piogge scarse, fino alla fine del mese di maggio. Inizio dell'estate con rapido innalzamento delle temperature che, assieme alle piogge di fine maggio, ha portato ad un veloce sviluppo della vegetazione con conseguente ispessimento della parete fogliare. Le piogge arrivate all'inizio dell'estate hanno, inoltre, contribuito ad un prolungamento della fase di fioritura, rallentando l'arrivo dell'allegagione di circa 10/15 giorni. L'estate è proseguita con precipitazioni frequenti tra la seconda settimana di giugno e la seconda di luglio per poi cambiare repentinamente verso una stagione sempre più calda e asciutta che ha portato ad una accelerazione della fase di invaiatura leggermente più rapida nel mese di agosto. A dispetto della precedente annata, la vendemmia è iniziata più in linea con i tempi tipici della zona, intorno alla fine della terza settimana di agosto con le uve Chardonnay, per poi proseguire a distanza di cinque giorni con il Sauvignon Blanc. La fase di raccolta delle uve a bacca rossa è iniziata subito dopo, terminando all'inizio del mese di ottobre. Va però premesso che la raccolta delle varietà Merlot, Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, si è dimostrata più difficoltosa, a causa dell'estate particolarmente irregolare che ha portato a dei leggeri squilibri nella pianta, con conseguente complicazione nello stabilire i giusti tempi di raccolta, incrociando i parametri di analisi tecnologica, e le condizioni gustative e sanitarie delle uve. Nota importante dell'annata 2023 va rivolta alle forti infezioni di peronospora che si sono verificate nel periodo tra metà giugno e fine luglio, portando ad un importante calo di produzione sulle varietà Chardonnay e Merlot, ed in minore misura sulle uve Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

### SCHEDA TECNICA

**Paleo Bianco 2023:** 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:** ultima settimana di agosto
**Vinificazione:** 10 giorni in barriques + acciaio
**Affinamento:** 8 mesi, 10% barriques e tonneaux nuovi, 70% in barriques secondo, terzo e quarto passaggio, 20% acciaio
**Imbottigliamento:** 30 maggio 2024