

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 | 2024

CLIMA

L'inverno è iniziato con temperature più alte del normale e poche piogge fino a fine febbraio. La primavera, invece, ha mostrato condizioni climatiche in linea con la stagione, permettendo alle prime gemme di Chardonnay e Merlot di aprirsi regolarmente. Tra fine marzo e metà aprile il clima è diventato più caldo, favorendo la schiusura delle gemme di Cabernet e allineando il germogliamento a quello delle varietà più precoci. A maggio si sono intensificati sia il caldo sia le piogge, stimolando una forte crescita vegetativa. Da giugno alla prima metà di settembre il clima è rimasto stabile, con temperature elevate ma nella norma e quasi totale assenza di precipitazioni. Nonostante la siccità estiva, le viti si sono mantenute vigorose grazie all'acqua accumulata nel terreno durante la primavera. Tuttavia, la vegetazione abbondante e le forti rugiade mattutine hanno creato condizioni favorevoli alla comparsa della peronospora. Nonostante questo rischio, la fioritura e l'allegagione si sono svolte senza problemi, con risultati molto positivi. L'aumento delle temperature durante la fase finale di maturazione ha rallentato l'attività delle piante, causando differenze significative nei tempi di maturazione tra le varietà. Lo Chardonnay è maturato rapidamente, richiedendo una vendemmia leggermente anticipata per mantenere una buona acidità. Il Merlot ha avuto un comportamento più variabile, con rese inferiori e raccolta meno uniforme, mentre il Syrah ha mostrato maggiore regolarità e rese più abbondanti. I Cabernet, soprattutto il Cabernet Franc, sono arrivati a maturazione nel periodo abituale, tra la terza settimana di settembre e la prima di ottobre, con rese migliori rispetto alle annate precedenti.

SCHEDA TECNICA

Paleo Bianco 2024: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1991

Varietà: chardonnay e sauvignon blanc

Vigneti: Casa Nuova 2009, Ulivino 2016

Sistema di allevamento: guyot

Produzione per pianta: 1200 gr per pianta

Vendemmia: terza settimana di agosto

Vinificazione: 10 giorni in barrique e acciaio

Affinamento: 8 mesi, 10% in barrique e tonneaux nuovi, 70% in barrique e tonneaux di secondo, terzo e quarto passaggio, 20% Tava

Imbottigliamento: 10 giugno 2025

