Le Macchiole Scrio Toscana Ле Ма́ккиоле Скри́о Тоска́на, красное сухое

Страна: Италия **Регион:** Тоскана

Производитель: Le Macchiole

Сортовой состав: Сира

Выдержка: в течение 16 месяцев осуществляется в новых тонно (50%) и в барриках

второго использования (50%)

Особенность: изготавливается из отборных ягод сорта Сира от французских клонов.

Урожайность Сиры ограничена 500 граммами ягод с лозы.

Крепость: 13,5%об. **Цвет:** рубиновый

Аромат: многослойный, интригующий, демонстрирует оттенки спелых фруктов и темных ягод, тонкие цветочные мотивы розы и жасмина, пряные акценты тимьяна, розмарина и фенхеля и изящные минеральные полутона

Вкус: сложный, чистый, с шелковистыми, соблазнительными танинами, нотами черной малины, фиолетовых фруктов, минералов, фиалки, аниса, белого перца и зелени, которые развиваются в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: подходит к блюдам из мяса (баранина, ягнятина), пернатой дичи, сочетается с сырами и солониной

Одним из таких первопроходцев, открывших миру вино из Болгери, стал Эудженио Камполми. Винодел решил специализироваться на изготовлении красных вин. Для этого в 1975 году в своем хозяйстве Le Macchiole он высадил мерло, Каберне Фран, Сира и некоторые другие сорта. На оснащение винодельни и подготовку ее к производству качественных вин ушло несколько лет. И вместе с новым консультантом — Лукой Д'Аттома — винодел стал проводить многочисленные эксперименты с другими красными сортами.

Вскоре исследования добрались и до всеми любимого Paleo Rosso. В 1995 году в его состав было добавлено совсем немного Каберне Фран. Все остались довольны, а значит, эксперименты можно было продолжать. Во многом благодаря этому смелому шагу в 2002 году хозяйство Le Macchiole вошло в список лучших виноделен Болгери. В этом же году случилось и печальное событие. Скончался Эудженио. Его супруге удалось сохранить винодельню в своих руках. Более того, она продолжила выпускать прекрасные, ни на что не похожие вина, и благодаря ней в линейке вин Le Macchiole появился новый напиток — Bolgheri Rosso. На данный момент на винодельне производят пять вин: Paleo Rosso, Messorio, Scrio, белое Paleo Bianco и красное Bolgheri Rosso. Каждое из этих вин уникально и кардинальным образом отличается от своих собратьев.

