



LE MACIOCHE

LOKALITA: Itálie, Toskánsko, Montalcino

ROZLOHA VINIC: 3 ha (100 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 16.500 lahví

VÝNOSNOST: 40 hl/ha

PODLOŽÍ: Jílovito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

ODRŮDY: Sangiovese

TOP VÍNO: Brunello di Montalcino (Riserva)

TECHNOLOG: Maurizio Castelli

KONTAKT: S.P. 55 di Sant'Antimo km 4,85; 53024
Montalcino

WEB: www.lemacioche.it

Vinařství Le Macioche jsem před pár lety objevil na vinařském festivalu v Meranu. Splňovalo veškeré mé požadavky na kvalitu, malou produkci (ve skutečnosti pouze 3 ha), klasický styl vín, poměrně tanický, plnější, ale ne svalnatý, spíše s elegantním projevem a hlavně minerálně-ovocný výraz.

Vinařství Le Macioche bylo založeno v roce 1988 vedle kopce Le Macioche, který mu dal jméno. Leží cca 450 metrů nad hladinou moře, což je jedno z nejvýše položených vinařství v Montalcinu. Dokonce i v horkých letech zde probíhá sklizeň až v polovině října. Kromě chladnější polohy má na kvalitu vín obrovský vliv podloží, nazývané Galestro, kde rostou ty nejlepší hrozny pro výrobu Brunello. Jedná se o mix vápence, břidlice a vápenatých jílů.

Vinařství vyrábí pouze dvě vína, Rosso di Montalcino a Brunello di Montalcino. V extrémně dobrých ročnících nechají své Brunello déle v sudu a vyrobí Riservu. Zajímavostí je, že nepoužívají bariky. Brunello zraje 40 měsíců ve 30 hl francouzských dubových sudech a Rosso 10 měsíců v 5 hl tonneaux.

Vinařství pracuje organicky a uplatňuje principy biologického hospodářství. Kromě vinic obhospodařuje také 1 ha olivových hájů, a vyrábí extra panenský olivový olej.

V současnosti vlastní vinařství tři mladí nadšenci ze severu Itálie: Massimo Bronzato, Stefano Brunetto a Riccardo Caliarì.



Červená vína

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Odrůda: Sangiovese Grosso

Vinice: 450 m. n m.; stáří keřů cca 30 let; jílovito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr, striktní selekce hroznů (vyrábí se pouze ve výjimečných ročnících); fermentace při kontrolované teplotě a na kvasinkách z vinice probíhá v kuželovitých dubových tancích a trvá až 30 dní. Po následné malolaktické fermentaci zraje víno v oválných 30 hl francouzských dubových sudech po dobu 50 měsíců.

Ocenění: Wine Advocate: 2006 - **92**; James Suckling: 2006 - **94**; Wine Spectator: 2004 - **91**;

Brunello di Montalcino DOCG

Odrůda: Sangiovese Grosso

Vinice: 450 m. n m.; stáří keřů cca 30 let; jílovito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů; fermentace při kontrolované teplotě a na kvasinkách z vinice probíhá v kuželovitých dubových tancích a trvá až 30 dní. Po následné malolaktické fermentaci zraje víno v oválných 30 hl francouzských dubových sudech po dobu 40 měsíců.

Ocenění: Wine Advocate: 2009 - **93**, 2007 - **92**; James Suckling: 2010 - **94**, 2009 - **93**, 2007 - **93**;
Wine Spectator: 2010 - **94**

Rosso di Montalcino DOC

Odrůda: Sangiovese Grosso

Vinice: 450 m. n m.; stáří keřů cca 30 let; jílovito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů; fermentace při kontrolované teplotě a na kvasinkách z vinice probíhá v nerezových tancích a trvá až 30 dní. Po následné malolaktické fermentaci zraje víno v 5 hl francouzských dubových sudech po dobu 10 měsíců.

