

# LEMACCHIOLE

---

## PALEO ROSSO

---

First produced in 1989, this incredible wine is the symbol of the winery, and it truly epitomizes Bolgheri. At first, the wine was a classic Bordeaux blend but became a Cabernet Franc monovarietal in 2001; since then, it has been a huge success. The name "paleo" refers to a wild herb found on the Tuscan coast, and it symbolizes a strong local identity and the will to reach all goals.

### PALEO ROSSO | 2022

#### HARVEST REPORTS

L'anno è iniziato con temperature leggermente più alte rispetto alla media stagionale e poca pioggia, fattori che hanno portato a un avvio tardivo delle operazioni di potatura. La primavera è partita con temperature leggermente più basse e con il protrarsi dell'assenza di precipitazioni importanti. Tutto questo ha causato un germogliamento estremamente tardivo (quasi quattro settimane rispetto alle annate classiche), iniziato nei primi dieci giorni di aprile, e proseguito con un lento accrescimento dei germogli, fino all'ultima precipitazione significativa all'inizio del mese di maggio. Da questo momento in poi l'assenza di precipitazioni, unita a un rapido aumento delle temperature, ha portato a un veloce arrivo della fase di fioritura e della successiva allegagione. Il rapido susseguirsi di queste due fasi vegetative ha, quasi del tutto, annullato il mese di ritardo avuto in primavera durante il germogliamento. L'invasatura è stata precoce, in particolar modo per lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc ma, in parte, anche per il Merlot. Tutto il periodo estivo è stato caratterizzato da una prolungata assenza di piogge, che ha influito sulla dimensione degli acini e portato a maturazioni irregolari. Questo ha reso particolarmente complicata l'individuazione esatta dell'epoca di raccolta per ciascuna delle varietà richiedendo un maggior numero di campionature e un'attenta selezione delle parcelle al fine di accoppiare le aree più omogenee. Sicuramente la vendemmia 2022 sarà ricordata per la sua durata. Iniziativa precocemente con lo Chardonnay il 9 agosto, si è conclusa, quasi un mese e mezzo dopo, il 22 settembre con il Cabernet Sauvignon, grazie al sopraggiungere delle piogge e all'abbassamento delle temperature a partire dalla metà di agosto. Le piogge avute in questo periodo dell'anno hanno contribuito in modo importante a recuperare l'annata, permettendoci di avere buone rese e ottime maturazioni di tutte le uve rosse.

#### TECHNICAL SHEET

**Paleo Rosso 2022:** Toscana IGT

**First Vintage:** 1989

**Grape varieties:** 100% Cabernet Franc

**Vineyards:** Casa Nuova 1998-2013, Vignone 1999, Ulivino 2016

**Training System:** guyot and head-trained

**Yield:** 800 gr per plant

**Harvest period:** third week of September

**Winemaking:** fermentation and maceration for 25 days in concrete tanks

**Ageing:** 16 months in new oak barrel, conical trunk cask and stoneware amphora

**Bottling:** August 7, 2024

