

# LEMACCHIOLE

---

## BOLGHERI ROSSO

---

Imbottigliato per la prima volta con la vendemmia 2004, questo vino è l'espressione più pura e diretta di Bolgheri secondo Le Macchiole. Rosso di grazia e intensità, gioioso e facile da bere, non rinuncia a materia e complessità.

### BOLGHERI ROSSO | 2017

#### CLIMA

L'annata 2017 è stata un'annata decisamente asciutta e siccitosa, con poche piogge e tassi di umidità molto bassi. Un inverno con pochissime, se non quasi assenti, piogge e con temperature nettamente al di sopra della media stagionale. A seguire una primavera asciutta e altalenante: a marzo le temperature sopra la media hanno portato ad una veloce apertura delle gemme e crescita dei germogli, per poi passare nel mese di aprile ad un periodo caratterizzato da un leggero abbassamento delle temperature, facendo anche presagire nella seconda settimana del mese, il timore di rischio gelate, mai avvenute, per due notti consecutive. Successivamente, nella prima settimana di maggio, si è assistito a quelle che sarebbero state le ultime piogge prima della vendemmia. Nei mesi successivi le temperature sono aumentate di nuovo e si sono mantenute per tutto il periodo pre-vendemmiale. Di fronte ad un'annata così anomala due sono state le operazioni fondamentali in vigna: poche lavorazioni dei terreni al fine di non disperdere eccessivamente l'umidità accumulata nel terreno, e una gestione del verde più oculata, con accapannatura e sfemminellatura mirata, con l'obiettivo di mantenere una buona componente fogliare sulla vite. Altro elemento che ha contraddistinto l'estate 2017, è stato l'intervento con irrigazione di soccorso, eseguita sia a pioggia nelle ore notturne (per riuscire anche a diminuire la temperatura alta nell'aria intorno alle piante), che per scorrimento durante il giorno. Le operazioni di irrigazione sono state ripetute, ininterrottamente, a più cicli sui vigneti, partendo dalla fine del mese di giugno, fino alle ultime settimane di agosto. La vendemmia è iniziata precocemente rispetto all'annata precedente dando comunque risultati sorprendenti in termini di freschezza ed eleganza.

#### SCHEDA TECNICA

**Bolgheri Rosso 2017:** Bolgheri Rosso DOC

**Primo anno di produzione:** 2004

**Varietà:** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah

**Vigneti:** Vignone 1999, Puntone 1994, Casa Nuova 1998 / 2009 / 2013, Sommi 2016

**Sistema di allevamento:** cordone speronato doppio e guyot

**Produzione per pianta:** 1000 gr per pianta

**Vendemmia:** dalla terza settimana di agosto a metà settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in acciaio per 15 giorni

**Affinamento:** 10 mesi, 80% in barriques di 2°, 3° e 4° passaggio, 20% in cemento

**Imbottigliamento:** 14 gennaio 2019

