

# 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 | 2018

#### CLIMA

Un inverno con temperature in linea con la media stagionale, piogge che poi proseguiranno nel periodo primaverile e un germogliamento leggermente più tardivo rispetto all'annata precedente per via di temperature leggermente più basse rispetto alla media. L'accumulo di acqua e umidità nel terreno, sofferente per la siccità dell'annata precedente e l'innalzamento delle temperature all'ingresso del mese di maggio, hanno portato ad un rapido sviluppo e accrescimento dei germogli. Le piogge invernali e primaverili e l'alta percentuale di umidità nell'aria hanno contribuito ad un rapido accrescimento della parte vegetativa della pianta, con conseguente scarsa areazione della parete fogliare che ha creato le condizioni ideali per l'insorgere della peronospora e richiesto quindi un attento e intenso lavoro sulla pianta per arginare il fenomeno. Il periodo estivo è stato caratterizzato da frequenti e attente lavorazioni del suolo, con lo scopo di disperdere il più possibile l'umidità. In aggiunta a questi interventi, sono state svolte frequenti cimature su tutti i vigneti, al fine di mantenere ben areata la parete fogliare. Nella seconda metà di luglio, invece si è operata una mirata cernita sulla pianta per lasciare sui tralci solo i grappoli migliori. Il periodo di vendemmia ha avuto un inizio regolare, in linea con le annate "ordinarie", partendo dalle uve bianche raccolte nella terza settimana di agosto e conclusa tra la terza e la quarta settimana di settembre con le varietà Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, tutti di buona e ottima qualità.

#### SCHEMA TECNICA

**Bolgheri Rosso 2018:** Bolgheri Rosso DOC

**Primo anno di produzione:** 2004

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

**Vigneti:** Puntone 1994, Vignone 1999, Casa Nuova 1998-2009-2013

**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 da 225/228 lt di 2°, 3° e 4° passaggio, 20% in cemento

**Imbottigliamento:** 11 dicembre 2019

