

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 | 2019

CLIMA

La 2019 può essere riassunta come un'annata con maturazioni lente e molto lunghe e con assenza di picchi di caldo eccessivo. Inizio dell'anno è stato caratterizzato da un inverno con temperature in linea con la stagione, scarse precipitazioni, clima particolarmente asciutto, ad eccezione di un leggero picco di umidità verso l'ultima settimana del mese di gennaio, condizioni che hanno portato ad uno scarso sviluppo dei sovesci. Stagione primaverile altalenante, caratterizzata da un clima particolarmente freddo nelle ultime due settimane di marzo, con un aumento di temperature costante per tutto il mese di aprile che ha contribuito ad uno sviluppo dei germogli lento e graduale. Nel mese di maggio le temperature basse e un aumento consistente delle precipitazioni, hanno portato a un forte rallentamento dello sviluppo vegetativo della pianta. Un clima particolarmente caldo e asciutto all'inizio del mese di giugno, in combinazione con le consistenti piogge del mese precedente, ha contribuito ad un forte sviluppo dei tralci sulla pianta con conseguenti episodi di affastellamento che hanno richiesto ripetuti e mirati interventi di gestione del verde per tutto il periodo estivo. L'epoca di vendemmia ha avuto un inizio leggermente più tardivo rispetto alle precedenti annate, con la raccolta di uve a bacca bianca verso la quarta settimana di agosto per poi proseguire con le uve Merlot tra la prima e la terza settimana di settembre, parallelamente alle uve Syrah, e concludersi con le varietà Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon tra la quarta settimana di settembre e i primi dieci giorni di ottobre.

SCHEMA TECNICA

Bolgheri Rosso 2019: 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, Sommi 2015

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 2020

