

LEMACCHIOLE

PALEO ROSSO

Realizzato nel 1989, questo grande vino è il simbolo della cantina e una delle etichette più rappresentative del bolgherese. Nato come classico taglio bordolese, diventerà un Cabernet Franc in purezza nel 2001, conquistando ben presto un clamoroso successo. Il nome richiama quello di un'erba spontanea della costa toscana, a simboleggiare identità territoriale e caparbietà nel raggiungere ogni traguardo.

PALEO ROSSO | 1989

CLIMA

Il clima dell'annata 1989 è stato caratterizzato da una estate estremamente siccitosa ed asciutta. Nella fase finale della maturazione si sono avute importanti piogge che hanno leggermente ritardato la vendemmia. Le uve, nonostante il lungo periodo di caldo, non hanno avuto concentrazioni di colore e grado zuccherino estreme e ci ha permesso di produrre vini con una buona eleganza.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 1989: Vino da Tavola

Primo anno di produzione: 1989

Varietà: Cabernet Sauvignon 90%, Sangiovese 10%

Vigneti: Contessine 1983

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 1000 gr per pianta

Vendemmia: seconda settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 15 gg

Affinamento: 20 mesi in barriques

Imbottigliamento: aprile 1991

