

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 | 1991

CLIMA

Caratterizzata da una primavera fresca e mediamente piovosa poi da una estate estremamente siccitosa ed asciutta. Le abbondanti precipitazioni nell'ultima settimana di settembre hanno reso la raccolta delle uve Cabernet Sauvignon particolarmente difficile.

SCHEDA TECNICA

Paleo Rosso 1991: 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: 22 mesi in barriques

Imbottigliamento: marzo 1993

