

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 caparbia nel raggiungere ogni traguardo.

PALEO ROSSO | 1992

CLIMA

Vendemmia difficile quella del 1992, caratterizzata da una primavera con temperature nella media ma con tassi di umidità elevati tra maggio e giugno. L'estate, calda e secca, ha favorito un buon sviluppo vegetativo ma il ritorno, poco prima della vendemmia, di elevate percentuali di umidità ha rallentato l'inizio della raccolta. Nonostante l'annata 1992 non sia ritenuta di alta qualità nel resto della Toscana, nella zona di Bolgheri ha dato, invece, interessanti risultati.

SCHEMA TECNICA

Paleo Rosso 1992: 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: Prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 16 gg

Affinamento: 20 mesi in barriques

Imbottigliamento: marzo 1995

