

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 | 1993

CLIMA

Una primavera con temperature alte e poche piogge ha anticipato la fioritura alla metà di maggio. L'estate, anch'essa calda, comunque senza temperature eccessivamente alte, ha favorito una maturazione ottimale delle uve.

SCHEDA TECNICA

Paleo Rosso 1993: 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 14 gg

Affinamento: 20 mesi in barriques

Imbottigliamento: maggio 1996

