

# 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

