

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 | 1995

CLIMA

Annata considerata fresca, caratterizzata da un inverno molto lungo e da un ritardato arrivo della primavera e di temperature più miti. L'estate è iniziata con temperature al di sotto della media stagionale che sono poi notevolmente aumentate nei mesi di agosto e settembre, mesi caratterizzati anche dall'assenza di precipitazioni. Dalla metà di settembre in poi il clima è tornato perfetto, consentendo un'ottima maturazione delle uve.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 1995: Bolgheri Rosso Superiore DOC

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: terza e quarta settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 14 gg

Affinamento: 20 mesi 100% in barriques nuove

Imbottigliamento: maggio 1998

