

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 caparbità nel raggiungere ogni traguardo.

PALEO ROSSO | 1996

CLIMA

Una primavera fresca ha provocato un ritardo nel germogliamento, ma la fioritura e l'allegagione sono state nella media del periodo. L'estate, inizialmente regolare, ha visto un cambiamento del clima verso la seconda metà di agosto, quando alcune piogge hanno rallentato la maturazione. Il settembre caldo ha permesso il completamento della maturazione delle uve, ma alcuni giorni di pioggia hanno costretto a ritardare la raccolta.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 1996: Bolgheri Rosso Superiore DOC

Primo anno di produzione: 1989

Varietà: Cabernet Sauvignon 85%, Sangiovese 10%, Cabernet Franc 5%

Vigneti: Madonnina 1977, Contessine 1983

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 1000 gr per pianta

Vendemmia: quarta settimana di settembre e prima settimana di ottobre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 14 gg

Affinamento: 22 mesi 100% in barriques nuove

Imbottigliamento: giugno 1998

