

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 caparbietà nel raggiungere ogni traguardo.

PALEO ROSSO | 1998

CLIMA

Un inverno con precipitazioni abbondanti e temperature miti seguito da un inizio primavera temperato e secco ha portato ad un germogliamento precoce con un anticipo del ciclo vegetativo, poi stabilizzatosi per le piogge di maggio. giugno, molto caldo, ha di nuovo accelerato il ciclo vegetativo. I mesi di luglio e agosto sono risultati molto caldi e soleggiati, con temperature generalmente al di sopra della media. Le maturazioni sono avvenute con un anticipo di circa una settimana rispetto al normale.

SCHEMA TECNICA

Paleo Rosso 1998: Bolgheri Rosso Superiore DOC

Primo anno di produzione: 1989

Varietà: Cabernet Sauvignon 90%, Cabernet Franc 5%, Sangiovese 5%

Vigneti: Madonnina 1977, Contessine 1983, Puntone 1994

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: 18 mesi 100% in barriques nuove

Imbottigliamento: aprile 2000

