

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 | 1999

CLIMA

Ad un inverno molto freddo si è contrapposta una primavera abbastanza piovosa con temperature superiori alle medie stagionali. Questo ha favorito un germogliamento anticipato con fioritura seguita da abbondante allegagione che ha portato a una produzione superiore alle aspettative. L'estate è iniziata con buona piovosità, favorendo un buon equilibrio vegetativo. In seguito, il caldo e l'assenza di precipitazioni hanno portato ad un anticipo dell'invasatura di una settimana, pur con una buona omogeneità dei grappoli. E' stato necessario attuare un buon diradamento per eliminare la produzione in eccesso. La maturazione delle uve è avvenuta nel migliore dei modi grazie ad un mese di settembre dall'andamento climatico molto regolare.

SCHEDE TECNICA

Paleo Rosso 1999: Bolgheri Rosso Superiore DOC

Primo anno di produzione: 1989

Varietà: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Vigneti: Madonnina 1977, Contessine 1983, Puntone 1994

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 1000 gr per pianta

Vendemmia: terza settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 16 gg

Affinamento: 22 mesi 100% in barriques nuove

Imbottigliamento: maggio 2001

