

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 | 2000

CLIMA

Eccellenti condizioni climatiche hanno caratterizzato tutti i mesi primaverili portando un ottimo equilibrio vegeto-produttivo delle piante. L'invasatura si è verificata con un anticipo di circa 10 giorni (tra fine luglio - inizio agosto). L'estate inizialmente regolare, è poi diventata torrida da metà agosto fino alla prima decade di settembre e ha portato a un anticipo delle maturazioni e della vendemmia di dieci giorni rispetto alla normalità.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 2000: Bolgheri Rosso Superiore DOC

Primo anno di produzione: 1989

Varietà: 70% Cabernet Sauvignon, 30% 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: prima e seconda settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 18 mesi 100% in barriques nuove

Imbottigliamento: agosto 2002

