

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 | 2001

CLIMA

L'inverno mite è stato il protagonista della prima parte dell'anno, fattore che ha portato ad un deciso anticipo di germogliamento. Una gelata importante (-3°) alla vigilia di Pasqua ha provocato danni a macchia di leopardo portando un naturale diradamento delle uve. La primavera è proseguita con temperature fresche per poi arrivare a picchi di caldo in maggio. Estate nella norma, con la seconda metà di agosto molto calda. Flussi di aria fredda sono arrivati, senza precipitazioni, all'inizio di settembre e hanno rallentato la maturazione soprattutto del Cabernet Franc, che si è così compiuta in maniera più che soddisfacente.

SCHEMA TECNICA

Paleo Rosso 2001: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1989

Varietà: Cabernet Franc 100%

Vigneti: Contessine 1983, Puntone 1994

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 800 gr per pianta

Vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 25 gg

Affinamento: 16 mesi 100% in barriques nuove

Imbottigliamento: luglio 2003

