

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 | 2002

CLIMA

Primavera con temperature leggermente superiori alla media stagionale e con piovosità accentuata. Dalla metà di luglio la pioggia è stata continua, con temperature inferiori alle medie. In fase di raccolta l'andamento climatico è stato variabile, con un periodo stabile nel quale sono state raccolte uve ad un discreto grado di maturità, e con un finale di nuovo piovoso che non ha consentito di portare tutte le uve alla perfetta maturazione. La vendemmia 2002 è stata una delle più difficili del decennio.

SCHEMA TECNICA

Paleo Rosso 2002: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1989

Varietà: Cabernet Franc 100%

Vigneti: Contessine 1983, Puntone 1994, Casa Nuova 1998, Vignone 1999

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 800 gr per pianta

Vendemmia: prima e seconda settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 25 gg

Affinamento: 18 mesi 100% in barriques nuove

Imbottigliamento: novembre 2004

