

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 | 2004

CLIMA

Uno degli andamenti climatici più regolari mai registrati. Nel periodo invernale si è avuto un buon apporto idrico e temperature basse, ma senza eccessi. In primavera ancora piogge regolari non dilavanti, soprattutto in aprile, con una buona alternanza di giornate soleggiate. Anche l'estate è stata tutto sommato regolare senza eccessivi picchi di temperature. Tutto questo ha permesso alle uve di maturare in maniera perfetta e, soprattutto, con i tempi giusti.

SCHEMA TECNICA

Paleo Rosso 2004: 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: terza settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 16 mesi 100% in barriques nuove

Imbottigliamento: luglio 2006

