

# 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 | 2005

#### CLIMA

Durante l'inverno si sono avute temperature medie piuttosto basse e qualche nevicata. Ottimo è stato l'andamento della primavera, con temperature miti. Giugno e luglio sono stati soleggiati e caldi, con qualche occasionale precipitazione, fattori che hanno accelerato comunque l'invasatura. agosto, invece, è stato un mese piuttosto freddo, con temperature medie attestate intorno ai 24 C e con copiose piogge nel periodo di Ferragosto. Qualche pioggia si è avuta anche a settembre, ma le brezze marine hanno provveduto ad asciugare velocemente i grappoli. Grazie a un buon lavoro in vigna, si sono ottenute uve sane e con buone maturazioni e un buon potenziale polifenolico.

#### SCHEDE TECNICA

**Paleo Rosso 2005:** 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:** 14 mesi 100% in barriques nuove

**Imbottigliamento:** luglio 2007

