

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.

SCHEMA 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

