

# 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 | 2006

#### CLIMA

L'andamento stagionale della vendemmia 2006 è stato molto regolare. Dopo un inverno piuttosto rigido e piovoso, si è avuta una primavera calda e soleggiata. L'allegagione è stata buona, grazie alla scarsa piovosità dei mesi di giugno e luglio con un'ottima invaiatura malgrado l'assenza di apporto idrico del mese di agosto. Fortunatamente le temperature non sono state mai torride. Questo ha consentito la conservazione delle riserve idriche necessarie ad uno sviluppo ottimale del potenziale aromatico e produttivo.

#### SCHEDE TECNICHE

**Paleo Rosso 2006:** Toscana IGT  
**Primo anno di produzione:** 1989  
**Varietà:** Cabernet Franc 100%  
**Vigneti:** 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 20 gg  
**Affinamento:** 14 mesi 100% in barriques nuove  
**Imbottigliamento:** aprile 2009

