

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 | 2007

CLIMA

Il 2007 è stato nel complesso una discreta annata sotto il profilo meteorologico. L'inverno è stato molto mite con sufficiente piovosità. A fine marzo si sono verificati abbassamenti della temperatura sotto la media stagionale, con valori vicini allo zero. Nel proseguo dell'annata le temperature non sono state mai eccessivamente afose e con buona escursione termica tra giorno e notte. Annata di piogge abbondanti, molto regolare dal punto di vista fenologico, con tutte le date canoniche rispettate (germogliamento nella seconda settimana di aprile, fioritura nella terza settimana di maggio, invaiatura nella terza settimana di luglio) e con una vendemmia posticipata di qualche giorno (inizio settembre). La qualità delle uve è stata molto buona dal punto di vista sia sanitario sia della maturazione.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 2007: 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: seconda e terza settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 14 mesi 100% in barriques nuove

Imbottigliamento: 28 luglio 2009

