

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 | 2009

CLIMA

Un inverno all'insegna della regolarità e una primavera all'inizio fresca e piovosa caratterizzata poi da un lungo periodo di asciutto. Il caldo che ha condizionato l'inizio estate ha anticipato lo sviluppo delle piante e le scarse escursioni termiche tra giorno e notte hanno determinato una rapida maturazione delle uve più precoci nelle ultime settimane di agosto, mentre Syrah e Cabernet Franc sono stati raccolti nelle prime due settimane di settembre.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 2009: 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: 700 gr per pianta

Vendemmia: prima e seconda settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio e cemento per 20 gg

Affinamento: 14 mesi, 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio

Imbottigliamento: 08 giugno 2011

