

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 | 2010

CLIMA

In questa annata l'equilibrio del vigneto e il clima molto fresco sono stati decisivi per raggiungere il risultato che avevamo in mente. Ogni passo ha richiesto grandi cure e attenzioni, soprattutto durante la vendemmia. L'annata 2010 si è sviluppata in modo perfetto con una crescita lenta e graduale, dovuta soprattutto a una primavera fresca e piovosa e a un'estate con temperature medie perfettamente in linea con la media stagionale e poche precipitazioni. Questa regolarità ha permesso di impostare la vendemmia come volevamo. Abbiamo, infatti volutamente ritardato il periodo di vendemmia di tutte le varietà eliminando le foglie per arieggiare i grappoli e consentire una maturazione e concentrazione ottimale. Aiutati da un tempo splendido di fine estate, abbiamo raccolto, in condizioni eccellenti, uve ricche di polifenoli, acidità e zuccheri. La forte escursione termica tra giorno e notte ci ha aiutato a mantenere gli aromi, così da conferire al vino grande complessità.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 2010: 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: 13 aprile 2012

