

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 | 2011

CLIMA

L'annata 2011 ha avuto un andamento piuttosto altalenante. L'inverno è stato piovoso e una primavera calda ha anticipato il ciclo vegetativo con un veloce germogliamento. Questo anticipo è stato però rallentato dalle temperature più fresche di giugno e luglio. Le piogge sono arrivate al momento giusto e hanno permesso un ottimo sviluppo dei grappoli. Un picco di caldo a fine agosto ha di nuovo accelerato la maturazione. L'estrema attenzione data al bilanciamento della produzione su ogni singola pianta ha permesso di raccogliere uve sanissime e perfettamente mature seppur in leggero anticipo. Una nuova area di cernita ha reso più veloce e ancor più selettiva la scelta delle uve per ogni singolo vino.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 2011: 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 e cemento per 20 gg

Affinamento: 20 mesi, 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio

Imbottigliamento: 10 luglio 2013

