

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 caparbità nel raggiungere ogni traguardo.

PALEO ROSSO | 2014

CLIMA

Annata estremamente impegnativa, fresca e piovosa per buona parte di essa. Il lavoro in vigna è stato volto soprattutto alla protezione della sanità della vegetazione e delle uve: una continua gestione del verde, il calcolo dell'adeguato carico produttivo e un'attenzione spasmodica a sfruttare al massimo delle possibilità le ore d'irradiazione solare e il calore, i "grandi assenti" in questa annata. Tutto questo ha allungato enormemente i tempi di gestione del vigneto che, solitamente, terminano con la metà di luglio, mentre in questa annata si sono prolungati fino alla fine di agosto. Per le uve bianche, le cui le maturazioni tecnologiche (zuccheri e acidi) non erano ottime, a causa di un agosto piovoso e poco caldo, e le piante erano in sostanza "ferme", abbiamo preferito raccogliere in anticipo per salvaguardarne lo stato sanitario. Le uve rosse sono state invece raccolte tutte in ritardo nel tentativo di attendere una più buona maturazione possibile. Malgrado l'annata impegnativa i risultati ci hanno lasciato pienamente soddisfatti.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 2014: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1989

Varietà: Cabernet Franc 100%

Vigneti: 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 cemento per 20 gg

Affinamento: 18 mesi, 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio

Imbottigliamento: 05 agosto 2016

