

# 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 | 2015

#### CLIMA

La 2015 entrerà a pieno diritto tra le più belle annate di Bolgheri. Inverno mite e con piovosità nella media, una primavera ottima, inizialmente fredda, poi con temperature regolari, escursioni termiche generose e buona piovosità. A giugno abbiamo avuto una piccola anticipazione d'estate: temperature alte intorno ai 32 gradi e assenza di pioggia. Le escursioni termiche sono rimaste buone, con notti intorno ai 20 gradi e terreni che hanno sfruttato le riserve idriche accumulate nel 2014 e nel primo trimestre del 2015. A luglio le temperature sono state tipicamente estive ma con un abbassamento delle medie notturne, ventilazione costante e assenza di pioggia. Il lavoro in vigna si è concentrato sul mantenimento della freschezza della parete fogliare, evitando le cimature e compiendo lavorazioni superficiali del terreno, così da affrontare nel modo migliore l'invasatura. Agosto è stato un po' atipico, più fresco e equilibrato del solito e con una buona piovosità (80 mm): questo ha portato una maturazione lenta e costante delle uve e una sanità perfetta. Settembre poi è stato l'ideale "chiusura del cerchio": temperature, sbalzi termici, irradiazione solare, pioggia, tutto calibrato perfettamente ad accompagnare le uve al raggiungimento del punto di maturazione migliore.

#### SCHEDE TECNICHE

**Paleo Rosso 2015:** 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:** terza settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in cemento per 25 gg

**Affinamento:** 18 mesi, 100% in barriques nuove

**Imbottigliamento:** 28 luglio 2017

