

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 | 2016

CLIMA

La 2016 è stata sicuramente una delle annate più regolari dell'ultimo decennio. Non ci sono infatti state condizioni estreme da nessun punto di vista. Abbiamo avuto regolarità per le precipitazioni che sono cadute quasi come fossero pilotate dal fabbisogno delle viti stesse: abbondanti in marzo, maggio e giugno regolari, importanti sul finire del mese di luglio e, infine, un agosto e metà settembre caldi e soleggiati. Anche le temperature sono state ottimali: un fine inverno mite che aveva fatto preoccupare è stato poi regolarizzato da una primavera tendenzialmente fresca che ha rallentato la fisiologia e fenologia delle piante che poi hanno beneficiato dell'estate calda ma non torrida, con escursioni termiche importanti. Il lavoro in vigna si è concentrato sul contenimento e la gestione della parete fogliare, con sfemminellature e defogliazioni dove necessarie e con un allargamento delle zone non cimate a beneficio di una così detta "accapannatura", con lo scopo di far sfogare la pianta e evitare la produzione eccessiva di femminelle. I terreni sono stati lavorati più volte con l'intenzione di riequilibrare il rapporto calore umidità per facilitare la fioritura e l'allegagione. La crescita dei grappoli è stata regolare e ottimale, buonissima la produzione e perfetta la maturazione.

SCHEMA TECNICA

Paleo Rosso 2016: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1989

Varietà: 100% Cabernet Franc

Vigneti: Puntone 1994, Casa Nuova 1998, Vignone 1999

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 800 gr per pianta

Vendemmia: quarta settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in cemento per 30 giorni

Affinamento: 19 mesi in barriques nuove

Imbottigliamento: 30 luglio 2018

