

# 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 | 2019

#### CLIMA

La 2019 può essere riassunta come un'annata con maturazioni lente e molto lunghe e con assenza di picchi di caldo eccessivo. Inizio dell'anno è stato caratterizzato da un inverno con temperature in linea con la stagione, scarse precipitazioni, clima particolarmente asciutto, ad eccezione di un leggero picco di umidità verso l'ultima settimana del mese di gennaio, condizioni che hanno portato ad uno scarso sviluppo dei sovesci. Stagione primaverile altalenante, caratterizzata da un clima particolarmente freddo nelle ultime due settimane di marzo, con un aumento di temperature costante per tutto il mese di aprile che ha contribuito ad uno sviluppo dei germogli lento e graduale. Nel mese di maggio le temperature basse e un aumento consistente delle precipitazioni, hanno portato a un forte rallentamento dello sviluppo vegetativo della pianta. Un clima particolarmente caldo e asciutto all'inizio del mese di giugno, in combinazione con le consistenti piogge del mese precedente, ha contribuito ad un forte sviluppo dei tralci sulla pianta con conseguenti episodi di affastellamento che hanno richiesto ripetuti e mirati interventi di gestione del verde per tutto il periodo estivo. L'epoca di vendemmia ha avuto un inizio leggermente più tardivo rispetto alle precedenti annate, con la raccolta di uve a bacca bianca verso la quarta settimana di agosto per poi proseguire con le uve Merlot tra la prima e la terza settimana di settembre, parallelamente alle uve Syrah, e concludersi con le varietà Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon tra la quarta settimana di settembre e i primi dieci giorni di ottobre.

#### SCHEMA TECNICA

**Paleo Rosso 2019:** Toscana IGT

**Primo anno di produzione:** 1989

**Varietà:** 100% Cabernet Franc

**Vigneti:** Casa Nuova 1998-2013, Vignone 1999, Ulivino 2016

**Sistema di allevamento:** guyot semplice

**Produzione per pianta:** 800 gr per pianta

**Vendemmia:** quarta settimana di settembre e prima di ottobre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in cemento per 30 giorni

**Affinamento:** 20 mesi in barriques nuove

**Imbottigliamento:** 5 agosto 2021

