

# 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 | 2021

#### CLIMA

Inizio dell'annata caratterizzata da un inverno piovoso, con temperature più alte rispetto alla media stagionale che hanno portato un rallentamento dell'inizio dei lavori di potatura. Ingresso nella primavera con leggero aumento delle temperature, che ha causato un rapido germogliamento delle varietà chardonnay e merlot. Ciò ha esposto queste varietà a un maggiore rischio di gelata all'inizio del mese di aprile, momento in cui, per circa due giorni, nelle ore notturne, le temperature si sono avvicinate a zero gradi senza comunque causare alcun danno evidente. Grazie anche alle riserve idriche accumulate con le piogge invernali, l'aumento delle temperature nella seconda metà di aprile ha favorito una rapida ripresa vegetativa e un costante sviluppo dei tralci che si è protratto per tutto il mese di maggio. La stagione estiva è iniziata in modo regolare e positivo, con un leggero ritardo delle fasi di fioritura, allegagione e invaiatura, come conseguenza della gelata primaverile, e si è conclusa con un periodo siccitoso che ha caratterizzato tutta l'epoca di vendemmia. La raccolta è iniziata nella terza settimana di agosto, in linea con le annate precedenti, ed è proseguita in modo regolare fino alla fine di settembre con la presenza di piogge nelle ultime fasi di raccolta delle uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

#### SCHEMA TECNICA

**Paleo Rosso 2021:** Toscana IGT

**Primo anno di produzione:** 1989

**Varietà:** 100% Cabernet Franc

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

**Sistema di allevamento:** guyot e alberello

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

**Vendemmia:** seconda e terza settimana di settembre

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

**Affinamento:** 16 mesi in barrique nuove, troncoconico 12 hl e anfora in gres

**Imbottigliamento:** 16 agosto 2023

