

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 | 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

