

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 | 2022

CLIMA

L'anno è iniziato con temperature leggermente più alte rispetto alla media stagionale e poca pioggia, fattori che hanno portato a un avvio tardivo delle operazioni di potatura. La primavera è partita con temperature leggermente più basse e con il protrarsi dell'assenza di precipitazioni importanti. Tutto questo ha causato un germogliamento estremamente tardivo (quasi quattro settimane rispetto alle annate classiche), iniziato nei primi dieci giorni di aprile, e proseguito con un lento accrescimento dei germogli, fino all'ultima precipitazione significativa all'inizio del mese di maggio. Da questo momento in poi l'assenza di precipitazioni, unita a un rapido aumento delle temperature, ha portato a un veloce arrivo della fase di fioritura e della successiva allegagione. Il rapido susseguirsi di queste due fasi vegetative ha, quasi del tutto, annullato il mese di ritardo avuto in primavera durante il germogliamento. L'invasatura è stata precoce, in particolar modo per lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc ma, in parte, anche per il Merlot. Tutto il periodo estivo è stato caratterizzato da una prolungata assenza di piogge, che ha influito sulla dimensione degli acini e portato a maturazioni irregolari. Questo ha reso particolarmente complicata l'individuazione esatta dell'epoca di raccolta per ciascuna delle varietà richiedendo un maggior numero di campionature e un'attenta selezione delle parcelle al fine di accoppiare le aree più omogenee. Sicuramente la vendemmia 2022 sarà ricordata per la sua durata. Iniziativa precocemente con lo Chardonnay il 9 agosto, si è conclusa, quasi un mese e mezzo dopo, il 22 settembre con il Cabernet Sauvignon, grazie al sopraggiungere delle piogge e all'abbassamento delle temperature a partire dalla metà di agosto. Le piogge avute in questo periodo dell'anno hanno contribuito in modo importante a recuperare l'annata, permettendoci di avere buone rese e ottime maturazioni di tutte le uve rosse.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 2022: 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: terza settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione per 25 giorni in cemento

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

Imbottigliamento: 7 agosto 2024

