LEMACCHIOLE

BOLGHERI ROSSO

Imbottigliato per la prima volta con la vendemmia 2004, questo vino è l'espressione più pura e diretta di Bolgheri secondo Le Macchiole. Rosso di grazia e intensità, gioioso e facile da bere, non rinuncia a materia e complessità.

BOLGHERI ROSSO | 2020

CLIMA

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito poi da un breve periodo freddo e, infine, un rapido innalzamento delle temperature con conseguente germogliamento su buona parte dei vigneti. L'ingresso nella primavera è invece caratterizzato da due gelate nel mese di aprile ed è poi proseguita con regolari precipitazioni fino alla metà del mese di giugno, con abbondante sviluppo vegetativo. L'estate proseguita con temperature non eccessivamente alte è stata siccitosa e molto ventosa. La vendemmia è stata caratterizzata da forti sbalzi di temperatura tra giorno e notte e giornate calde e prive di precipitazioni, fatta eccezione per gli ultimi dieci giorni di raccolta in cui le prime piogge autunnali si sono presentate con frequenza. La raccolta di Merlot e Syrah è avvenuta in maniera irregolare tra la prima e la terza settimana di settembre (intervallata da alcuni giorni di pausa). Al contrario, le uve di Cabernet sono state raccolte in tempi più rapidi anche a causa delle prime piogge autunnali, fra la terza e quarta settimana di settembre.

SCHEDA TECNICA

Bolgheri Rosso 2020: Bolgheri Rosso DOC

Primo anno di produzione: 2004

Varietà: Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Vigneti: Puntone 1994, Vignone 1999, Casa Nuova 1998-2009-2013, Sommi 2015

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 1000 gr per pianta

Vendemmia: dalla terza settimana di agosto a metà settembre Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 15 giorni

Affinamento: 10 mesi, 70% in barriques da 225/228 lt di 2°, 3° e 4° passaggio, 30%

in cemento

Imbottigliamento: gennaio 2022

