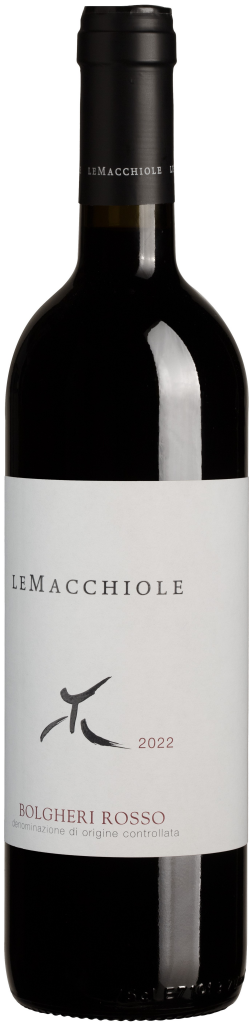
LEMACCHIOLE

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 | 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'invaiatura 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 accorpare le aree più omogenee.

Sicuramente la vendemmia 2022 sarà ricordata per la sua durata. Iniziata 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.

SCHEDA TECNICA

Bolgheri Rosso 2022: Bolgheri Rosso DOC
Primo anno di produzione: 2004
Varietà: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah
Vigneti: Vignone 1999, Casa Nuova 1998-2009-2013, Sommi 2015
Sistema di allevamento: guyot, guyot doppio e medocaine
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 3° e 4° passaggio, 30% in cemento
Imbottigliamento: Febbraio 2024