# 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 caparbietà nel raggiungere ogni traguardo.

## PALEO ROSSO | 1990

### CLIMA

Annata iniziata in modo regolare con un inverno con temperature perfettamente nella media stagionale. Anche la primavera si è manifestata con le caratteristiche tipiche della zona compresi i millimetri di pioggia caduti. Il mese di luglio è stato molto caldo, privo di piogge e seguito da precipitazioni moderate durante il mese di agosto. Le temperature si sono poi innalzate durante le fasi finali della maturazione. Queste caratteristiche hanno favorito la produzione di uve concentrate sia nel colore che negli aromi e nel grado zuccherino. La maturazione leggermente anticipata ha fatto si che la vendemmia cominciasse leggermente prima del consueto.

### SCHEDA TECNICA

**Paleo Rosso 1990:** Vino da Tavola
**Primo anno di produzione:** 1989
**Varietà:** Cabernet Sauvignon 90%, Sangiovese 10%
**Vigneti:** Contessine 1983
**Sistema di allevamento:** cordone speronato doppio e guyot
**Produzione per pianta:** 1000 gr per pianta
**Vendemmia:** seconda settimana di settembre
**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in acciaio per 15 gg
**Affinamento:** 20 mesi in barriques
**Imbottigliamento:** giugno 1992