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 | 2006

CLIMA

L'andamento stagionale della vendemmia 2006 è stato molto regolare. Dopo un inverno piuttosto rigido e piovoso, si è avuta una primavera calda e soleggiata. L'allegagione è stata buona, grazie alla scarsa piovosità dei mesi di giugno e luglio con un'ottima invaiatura malgrado l'assenza di apporto idrico del mese di agosto. Fortunatamente le temperature non sono state mai torride. Questo ha consentito la conservazione delle riserve idriche necessarie ad uno sviluppo ottimale del potenziale aromatico e produttivo.

SCHEDA TECNICA

Paleo Rosso 2006: Toscana IGT
Primo anno di produzione: 1989
Varietà: Cabernet Franc 100%
Vigneti: Puntone 1994, Casa Nuova 1998, Vignone 1999
Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot
Produzione per pianta: 800 gr per pianta
Vendemmia: prima e seconda settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg
Affinamento: 14 mesi 100% in barriques nuove
Imbottigliamento: aprile 2009