

# 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 | 2010

### CLIMA

In questa annata l'equilibrio del vigneto e il clima molto fresco sono stati decisivi per raggiungere il risultato che avevamo in mente. Ogni passo ha richiesto grandi cure e attenzioni, soprattutto durante la vendemmia. L'annata 2010 si è sviluppata in modo perfetto con una crescita lenta e graduale, dovuta soprattutto a una primavera fresca e piovosa e a un'estate con temperature medie perfettamente in linea con la media stagionale e poche precipitazioni. Questa regolarità ha permesso di impostare la vendemmia come volevamo. Abbiamo, infatti volutamente ritardato il periodo di vendemmia di tutte le varietà eliminando le foglie per arieggiare i grappoli e consentire una maturazione e concentrazione ottimale. Aiutati da un tempo splendido di fine estate, abbiamo raccolto, in condizioni eccellenti, uve ricche di polifenoli, acidità e zuccheri. La forte escursione termica tra giorno e notte ci ha aiutato a mantenere gli aromi, così da conferire al vino grande complessità.

### SCHEDA TECNICA

**Paleo Rosso 2010:** 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:** 700 gr per pianta

**Vendemmia:** prima e seconda settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in acciaio e cemento per 20 gg

**Affinamento:** 14 mesi, 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio

**Imbottigliamento:** 13 aprile 2012

