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 | 2012

CLIMA

La vendemmia 2012 per le Macchiole è stata sicuramente una delle più lunghe degli ultimi anni (ben 43 giorni!). Un andamento climatico particolare ha permesso di ottenere uve con maturazioni zuccherine e fenoliche ottimali. A inizio estate l'annata non sembrava essere così promettente; caldo e mancanza di precipitazioni facevano pensare al peggio. Da qui nasce la decisione di impostare il lavoro in vigna sulla protezione dell'apparato vegetativo della vite, con lavorazioni superficiali dei terreni e con un'attenta e oculata gestione della chioma (sfemminellatura e non cimatura), per far sì che la pianta reagisse al meglio per affrontare il periodo "asciutto". Questa è stata sicuramente una mossa vincente: a metà estate quando la situazione climatica è cambiata grazie all'arrivo di correnti di aria più fresche e buone precipitazioni, il ciclo vegetativo ha ripreso vigore portando i grappoli ad una ottima maturazione. Per le varietà più precoci la resa è stata minore rispetto alla media ma le caratteristiche dell'annata ci hanno consentito di lavorare con meno frenesia, dedicando più attenzione alle varie lavorazioni e alla selezione dei grappoli e consentendoci di scegliere in modo più oculato le varie strategie di vinificazione.

SCHEDA TECNICA

Paleo Rosso 2012: 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: seconda e terza settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione in cemento per 25 gg
Affinamento: 18 mesi, 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio
Imbottigliamento: 26 agosto 2014