

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 caparbietà nel raggiungere ogni traguardo.

PALEO ROSSO | 2013

CLIMA

Un'annata di grandissima qualità dovuta ad un andamento climatico molto particolare e una gestione particolarmente attenta dei vigneti. Dopo un piovoso inverno, la primavera è stata fresca fino alla fine di maggio. Tutto ciò ha comportato un ritardo della fioritura e dello sviluppo delle uve di 10 – 15 giorni. La fioritura ritardata ha portato ad una fruttificazione irregolare, riducendo la resa in modo naturale. Le temperature sono aumentate a partire dalla seconda metà di luglio, con buone escursioni termiche. L'invasatura è iniziata lentamente alla fine di luglio. La maturazione lenta e omogenea dei grappoli ha permesso una perfetta maturazione fenolica e lo sviluppo di un grande carattere varietale.

SCHEDA TECNICA

Paleo Rosso 2013: 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: terza e quarta settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in cemento per 30 gg

Affinamento: 20 mesi, 70% in barriques nuove e 30% in barriques 2° passaggio

Imbottigliamento: 11 luglio 2015

