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 | 2020

CLIMA

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito poi da un breve periodo freddo e, infine, un rapido innalzamento delle temperature con conseguente germogliamento su buona parte dei vigneti. L'ingresso nella primavera è invece caratterizzato da due gelate nel mese di aprile ed è poi proseguita con regolari precipitazioni fino alla metà del mese di giugno, con abbondante sviluppo vegetativo. L'estate proseguita con temperature non eccessivamente alte è stata siccitosa e molto ventosa. La vendemmia è stata caratterizzata da forti sbalzi di temperatura tra giorno e notte e giornate calde e prive di precipitazioni, fatta eccezione per gli ultimi dieci giorni di raccolta in cui le prime piogge autunnali si sono presentate con frequenza. La raccolta di Merlot e Syrah è avvenuta in maniera irregolare tra la prima e la terza settimana di settembre (intervallata da alcuni giorni di pausa). Al contrario, le uve di Cabernet sono state raccolte in tempi più rapidi anche a causa delle prime piogge autunnali, fra la terza e quarta settimana di settembre.

SCHEDA TECNICA

Paleo Rosso 2020: Toscana IGT
Primo anno di produzione: 1989
Varietà: 100% Cabernet Franc
Vigneti: Casa Nuova 1998-2013, Vignone 1999, Ulivino 2016
Sistema di allevamento: guyot semplice
Produzione per pianta: 800 gr per pianta
Vendemmia: seconda e terza settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione in cemento per 20 gg
Affinamento: 16 mesi in barriques nuove e anfora in gres
Imbottigliamento: 3 agosto 2022