LEMACCHIOLE

BOLGHERI ROSSO

Imbottigliato per la prima volta con la vendemmia 2004, questo vino è l'espressione più pura e diretta di Bolgheri secondo Le Macchiole. Rosso di grazia e intensità, gioioso e facile da bere, non rinuncia a materia e complessità.

BOLGHERI ROSSO | 2023

CLIMA



Inizio dell'annata caratterizzato da un inverno con temperature leggermente più alte rispetto alla media stagionale, e con poche piogge. Arrivo della primavera con temperature più basse e conseguente ritardo del germogliamento fino alla prima settimana di aprile, periodo comunque accompagnato da piogge scarse, fino alla fine del mese di maggio. Inizio dell'estate con rapido innalzamento delle temperature che, assieme alle piogge di fine maggio, ha portato ad un veloce sviluppo della vegetazione con conseguente ispessimento della parete fogliare. Le piogge arrivate all'inizio dell'estate hanno, inoltre, contribuito ad un prolungamento della fase di fioritura, rallentando l'arrivo dell'allegagione di circa 10/15 giorni. L'estate è proseguita con precipitazioni frequenti tra la seconda settimana di giugno e la seconda di luglio per poi cambiare repentinamente verso una stagione sempre più calda e asciutta che ha portato ad una accelerazione della fase di invaiatura leggermente più rapida nel mese di agosto. A dispetto della precedente annata, la vendemmia è iniziata più in linea con i tempi tipici della zona, intorno alla fine della terza settimana di agosto con le uve Chardonnay, per poi proseguire a distanza di cinque giorni con il Sauvignon Blanc. La fase di raccolta delle uve a bacca rossa è iniziata subito dopo, terminando all'inizio del mese di ottobre. Va però premesso che la raccolta delle varietà Merlot, Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, si è dimostrata più difficoltosa, a causa dell'estate particolarmente irregolare che ha portato a dei leggeri squilibri nella pianta, con conseguente complicazione nello stabilire i giusti tempi di raccolta, incrociando i parametri di analisi tecnologica, e le condizioni gustative e sanitarie delle uve. Nota importante dell'annata 2023 va rivolta alle forti infezioni di peronospora che si sono verificate nel periodo tra metà giugno e fine luglio, portando ad un importante calo di produzione sulle varietà Chardonnay e Merlot, ed in minore misura sulle uve Syrah, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

SCHEDA TECNICA

Bolgheri Rosso 2023: Bolgheri Rosso DOC
Primo anno di produzione: 2004
Varietà: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah
Vigneti: Vignone 1999, Casa Nuova 2009-2013, Sommi 2015, Puntone 2020
Sistema di allevamento: guyot, guyot doppio e medocaine
Produzione per pianta: 1000 gr per pianta
Vendemmia: dalla terza settimana di agosto all'ultima di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 15 giorni
Affinamento: 10 mesi, 70% in barriques da 225/228 lt di 3° e 4° passaggio, 30% in cemento
Imbottigliamento: gennaio 2025