

LE MACCHIOLE

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 | 2024

CLIMA

Inizio dell'inverno con temperature leggermente al di sopra della media stagionale e con poche precipitazioni fino alla fine del mese di febbraio. La primavera è iniziata con temperature in linea con le medie stagionali, portando alla schiusura delle prime gemme di Chardonnay e Merlot. Da fine marzo a metà aprile le temperature sono aumentate accelerando la schiusura anche delle gemme dei Cabernet, allineandone il germogliamento con le varietà più precoci. Durante il mese di maggio sono aumentate sia le temperature che la quantità di piogge, fattori che hanno portato ad un'accelerazione dello sviluppo vegetativo. Con il mese di giugno si entra in un periodo caratterizzato da temperature più elevate, ma comunque nella media, e poche precipitazioni piovose ma con rugiade mattutine importanti. Queste condizioni si sono protratte fino alla prima metà di settembre. In questo periodo lo sviluppo della vegetazione ha continuato a essere rigoglioso grazie alle riserve idriche accumulate nel suolo durante il periodo primaverile. Nella fase finale delle maturazioni, con l'innalzamento delle temperature, si è avuto un rallentamento della funzionalità fisiologica delle piante, portando alle giuste differenze le maturazioni tra una varietà e l'altra. Lo Chardonnay, è maturato leggermente prima rispetto alle ultime annate, rendendo necessaria una raccolta un po' più anticipata al fine di preservarne l'acidità. Il Merlot ci ha costretti ad un lavoro di estrema precisione in vigna cercando il perfetto giorno di vendemmia per ogni singolo vigneto e in alcuni casi da filare a filare. Alla fine le rese sono state più basse ma di grande qualità. Invece il Syrah ha avuto un andamento più costante e preciso con rese più generose. I Cabernet, in particolar modo il Franc, sono arrivati a maturità nella convenzionale epoca di vendemmia, tra la terza settimana di settembre e la prima settimana di ottobre con maturazioni lineari e rese leggermente maggiori rispetto alle annate precedenti.

SCHEDA TECNICA

Bolgheri Rosso 2024: Bolgheri Rosso DOC

Primo anno di produzione: 2004

Varietà: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Sangiovese

Vigneti: Vignone 1999, Casanuova 2009-2013, Sommi 2015, Puntone 2020

Sistema di allevamento: guyot e madocaine

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, 60% in barrique da 225/228 lt di 3° e 4° passaggio e 40% in cemento

Imbottigliamento: dicembre 2025

