

# 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 | 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.

#### SCHEDE TECNICHE

**Bolgheri Rosso 2020:** Bolgheri Rosso DOC

**Primo anno di produzione:** 2004

**Varietà:** Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Vigneti:** Puntone 1994, Vignone 1999, Casa Nuova 1998-2009-2013, Sommi 2016

**Sistema di allevamento:** cordone speronato doppio e guyot

**Produzione per pianta:** 1000 gr per pianta

**Vendemmia:** dalla terza settimana di agosto a metà settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in acciaio per 15 giorni

**Affinamento:** 10 mesi, 70% in barriques da 225/228 lt di 2°, 3° e 4° passaggio, 30% in cemento

**Imbottigliamento:** gennaio 2022

