

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 | 2021

CLIMA

Inizio dell'annata caratterizzata da un inverno piovoso, con temperature più alte rispetto alla media stagionale che hanno portato un rallentamento dell'inizio dei lavori di potatura. Ingresso nella primavera con leggero aumento delle temperature, che ha causato un rapido germogliamento delle varietà chardonnay e merlot. Ciò ha esposto queste varietà a un maggiore rischio di gelata all'inizio del mese di aprile, momento in cui, per circa due giorni, nelle ore notturne, le temperature si sono avvicinate a 0°C senza comunque causare alcun danno evidente. Grazie anche alle riserve idriche accumulate con le piogge invernali, l'aumento delle temperature nella seconda metà di aprile ha favorito una rapida ripresa vegetativa e un costante sviluppo dei tralci che si è protratto per tutto il mese di maggio. La stagione estiva è iniziata in modo regolare e positivo, con un leggero ritardo delle fasi di fioritura, allegagione e invaiatura, come conseguenza della gelata primaverile, e si è conclusa con un periodo siccitoso che ha caratterizzato tutta l'epoca di vendemmia. La raccolta è iniziata nella terza settimana di agosto, in linea con le annate precedenti, ed è proseguita in modo regolare fino alla fine di settembre con la presenza di piogge nelle ultime fasi di raccolta delle uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

SCHEMA TECNICA

Bolgheri Rosso 2021: Bolgheri Rosso DOC

Primo anno di produzione: 2004

Varietà: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah

Vigneti: Vignone 1999, Casa Nuova 1998-2009-2013, Sommi 2015

Sistema di allevamento: Guyot, guyot doppio e medocaine

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 3° e 4° passaggio, 30% in cemento

Imbottigliamento: Gennaio 2023

