

LEMACCHIOLE

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 caparbia nel raggiungere ogni traguardo.

PALEO ROSSO | 1994

CLIMA

L'inizio della primavera è stato caratterizzato da piogge importanti, soprattutto nei mesi di aprile e maggio e temperature sotto la media stagionale. L'estate, nei mesi di giugno e luglio, è stata priva di piogge significative. In agosto le temperature sono state molto alte. Nonostante il caldo "torrido" le nostre viti hanno avuto uno sviluppo ottimale e delle buone rese, anche grazie allo sfruttamento delle riserve idriche accumulate nei mesi primaverili.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 1994: Bolgheri Rosso Superiore DOC

Primo anno di produzione: 1989

Varietà: Cabernet Sauvignon 90%, Sangiovese 10%

Vigneti: Contessine 1983

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 1000 gr per pianta

Vendemmia: seconda settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 14 gg

Affinamento: 20 mesi 100% in barriques nuove

Imbottigliamento: gennaio 1997

