

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 | 1997

CLIMA

Una primavera molto calda e con assenza di piogge ha condizionato molto la vegetazione provocando un germogliamento precoce. Un drastico calo delle temperature a metà aprile ha di fatto però bloccato la crescita dei germogli, riportando tutto nella media. Da maggio si è avuto un rialzo delle temperature e i mesi estivi sono stati caratterizzati da un clima caldo e secco che è continuato fino alla vendemmia, iniziata nella prima settimana di settembre. La vendemmia, scarsa dal punto di vista della quantità, è risultata eccezionale dal punto di vista qualitativo.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 1997: Bolgheri Rosso Superiore DOC

Primo anno di produzione: 1989

Varietà: Cabernet Sauvignon 95%, Sangiovese 5%

Vigneti: Contessine 1983, Puntone 1994

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 16 gg

Affinamento: 18 mesi 100% in barriques nuove

Imbottigliamento: marzo 1999

