

# 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 | 1999

#### CLIMA

Ad un inverno molto freddo si è contrapposta una primavera abbastanza piovosa con temperature superiori alle medie stagionali. Questo ha favorito un germogliamento anticipato con fioritura seguita da abbondante allegagione che ha portato a una produzione superiore alle aspettative. L'estate è iniziata con buona piovosità, favorendo un buon equilibrio vegetativo. In seguito, il caldo e l'assenza di precipitazioni hanno portato ad un anticipo dell'invasatura di una settimana, pur con una buona omogeneità dei grappoli. E' stato necessario attuare un buon diradamento per eliminare la produzione in eccesso. La maturazione delle uve è avvenuta nel migliore dei modi grazie ad un mese di settembre dall'andamento climatico molto regolare.

#### SCHEDE TECNICA

**Paleo Rosso 1999:** Bolgheri Rosso Superiore DOC

**Primo anno di produzione:** 1989

**Varietà:** 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

**Vigneti:** Madonnina 1977, Contessine 1983, Puntone 1994

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

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

**Vendemmia:** terza settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in acciaio per 16 gg

**Affinamento:** 22 mesi 100% in barriques nuove

**Imbottigliamento:** maggio 2001

