

# 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 | 2000

#### CLIMA

Eccellenti condizioni climatiche hanno caratterizzato tutti i mesi primaverili portando un ottimo equilibrio vegeto-produttivo delle piante. L'invasatura si è verificata con un anticipo di circa 10 giorni (tra fine luglio - inizio agosto). L'estate inizialmente regolare, è poi diventata torrida da metà agosto fino alla prima decade di settembre e ha portato a un anticipo delle maturazioni e della vendemmia di dieci giorni rispetto alla normalità.

#### SCHEDE TECNICHE

**Paleo Rosso 2000:** Bolgheri Rosso Superiore DOC

**Primo anno di produzione:** 1989

**Varietà:** 70% Cabernet Sauvignon, 30% 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:** prima e seconda settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

**Affinamento:** 18 mesi 100% in barriques nuove

**Imbottigliamento:** agosto 2002

