

# 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 | 2001

#### CLIMA

L'inverno mite è stato il protagonista della prima parte dell'anno, fattore che ha portato ad un deciso anticipo di germogliamento. Una gelata importante (-3&deg;) alla vigilia di Pasqua ha provocato danni a macchia di leopardo portando un naturale diradamento delle uve. La primavera è proseguita con temperature fresche per poi arrivare a picchi di caldo in maggio. Estate nella norma, con la seconda metà di agosto molto calda. Flussi di aria fredda sono arrivati, senza precipitazioni, all'inizio di settembre e hanno rallentato la maturazione soprattutto del Cabernet Franc, che si è così compiuta in maniera più che soddisfacente.

#### SCHEDE TECNICHE

**Paleo Rosso 2001:** Toscana IGT

**Primo anno di produzione:** 1989

**Varietà:** Cabernet Franc 100%

**Vigneti:** Contessine 1983, Puntone 1994

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

**Produzione per pianta:** 800 gr per pianta

**Vendemmia:** prima settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in acciaio per 25 gg

**Affinamento:** 16 mesi 100% in barriques nuove

**Imbottigliamento:** luglio 2003

