

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 | 2003

CLIMA

Un'altalena climatica vinta dal caldo. Con questa frase potremmo definire l'annata 2003. Infatti, ad un autunno 2002 e un inverno molto piovosi e con temperature molto rigide si sono contrapposte una primavera e un'estate tra le più calde e siccitose mai registrate a Bolgheri. In estate, le alte temperature, hanno provocato anticipi di maturazione, e si sono avuti problemi nel completamento delle maturità fenoliche. I migliori risultati si sono ottenuti nelle vigne poste su terreni con buon contenuto in argilla. Una finestra temporale proprio durante la vendemmia dove le escursioni termiche tra giorno e notte si sono regolarizzate, ci ha consentito di far completare le maturazioni in maniera soddisfacente.

SCHEDE TECNICHE

Paleo Rosso 2003: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1989

Varietà: Cabernet Franc 100%

Vigneti: Contessine 1983, Puntone 1994, Casa Nuova 1998, Vignone 1999

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 21 gg

Affinamento: 18 mesi 100% in barriques nuove

Imbottigliamento: giugno 2005

