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 caparbietà nel raggiungere ogni traguardo.

PALEO ROSSO | 2008

CLIMA

L'andamento climatico durante la stagione invernale è stato abbastanza regolare senza temperature particolarmente rigide. Le piogge sono state ben distribuite. Primavera mite e regolare. Durante la fioritura ha piovuto incessantemente per venti giorni. Nel mese di luglio le temperature sono state abbastanza elevate di giorno ma con ottima escursione termica durante le ore notturne. Le invaiature sono iniziate la prima settimana di agosto e le maturazioni sono avvenute in modo graduale e omogeneo. Le varie combinazioni dei differenti aspetti climatici hanno portato ottimi risultati di maturazione consentendoci di vendemmiare in perfetta regolarità.



SCHEDA TECNICA

Paleo Rosso 2008: Toscana IGT
Primo anno di produzione: 1989
Varietà: Cabernet Franc 100%
Vigneti: Puntone 1994, Casa Nuova 1998, Vignone 1999
Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot
Produzione per pianta: 700 gr per pianta
Vendemmia: seconda e terza settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio e cemento per 20 gg
Affinamento: 14 mesi, 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio
Imbottigliamento: 06 maggio 2010