

# LEMACCHIOLE

---

## MESSORIO

---

Nato nel 1994, Messorio è una sfida personale con una delle varietà più diffuse nel bolgherese, sulla costa toscana e nel mondo: il Merlot. L'idea, da subito, è quella di trasformare i grappoli migliori in un vino di grande impatto e personalità, allontanandosi quanto più possibile dallo schema che lo vorrebbe docile e prevedibile ma facendone, al contrario, un cavallo di razza che non rinuncia a scalpitare. Il nome si riallaccia al periodo della mietitura e della raccolta, passaggio fondamentale di ogni attività agricola.

### MESSORIO | 1994

#### CLIMA

L'inizio della primavera è stato caratterizzato da piogge importanti, soprattutto nei mesi di aprile e maggio e temperature sotto la media stagionale. L'estate, nei mesi di giugno e luglio, è stata priva di piogge significative. In agosto le temperature sono state molto alte. Nonostante il caldo "torrido" le nostre viti hanno avuto uno sviluppo ottimale e delle buone rese, anche grazie allo sfruttamento delle riserve idriche accumulate nei mesi primaverili.

#### SCHEMA TECNICA

**Messorio 1994:** Toscana IGT  
**Primo anno di produzione:** 1994  
**Varietà:** Merlot 100%  
**Vigneti:** Contessine 1983  
**Sistema di allevamento:** guyot  
**Produzione per pianta:** 800 gr per pianta  
**Vendemmia:** prima settimana di settembre  
**Vinificazione:** fermentazione e macerazione per 20 gg  
**Affinamento:** 18 mesi in barriques  
**Imbottigliamento:** marzo 1996

