

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 | 1995

CLIMA

Annata considerata fresca, caratterizzata da un inverno molto lungo e da un ritardato arrivo della primavera e di temperature più miti. L'estate è iniziata con temperature al di sotto della media stagionale che sono poi notevolmente aumentate nei mesi di agosto e settembre, mesi caratterizzati anche dall'assenza di precipitazioni. Dalla metà di settembre in poi il clima è tornato perfetto, consentendo un'ottima maturazione delle uve.

SCHEMA TECNICA

Messorio 1995: 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 nuove
Imbottigliamento: marzo 1997

