

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 | 1998

CLIMA

Un inverno con precipitazioni abbondanti e temperature miti seguito da un inizio primavera temperato e secco ha portato ad un germogliamento precoce con un anticipo del ciclo vegetativo, poi stabilizzatosi per le piogge di maggio. Giugno, molto caldo, ha di nuovo accelerato il ciclo vegetativo. I mesi di luglio e agosto sono risultati molto caldi e soleggiati, con temperature generalmente al di sopra della media. Le maturazioni sono avvenute con un anticipo di circa una settimana rispetto al normale.

SCHEDE TECNICA

Messorio 1998: Toscana IGT
Primo anno di produzione: 1994
Varietà: Merlot 100%
Vigneti: Contessine 1983, Puntone 1994
Sistema di allevamento: guyot
Produzione per pianta: 800 gr per pianta
Vendemmia: prima settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione per 25 gg
Affinamento: 18 mesi in barriques
Imbottigliamento: marzo 2000

