

# LE MACCHIOLE

---

## 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 | 1999

#### CLIMA

Ad un inverno molto freddo si è contrapposta una primavera abbastanza piovosa con temperature superiori alle medie stagionali. Questo ha favorito un germogliamento anticipato con fioritura seguita da abbondante allegagione che ha portato a una produzione superiore alle aspettative. L'estate è iniziata con buona piovosità, favorendo un buon equilibrio vegetativo. In seguito, il caldo e l'assenza di precipitazioni hanno portato ad un anticipo dell'invasatura di una settimana, pur con una buona omogeneità dei grappoli. E' stato necessario attuare un buon diradamento per eliminare la produzione in eccesso. La maturazione delle uve è avvenuta nel migliore dei modi grazie ad un mese di settembre dall'andamento climatico molto regolare.

#### SCHEDE TECNICA

**Messorio 1999:** Toscana IGT  
**Primo anno di produzione:** 1994  
**Varietà:** Merlot 100%  
**Vigneti:** Contessine 1983, Puntone 1994  
**Sistema di allevamento:** guyot  
**Produzione per pianta:** 600 gr per pianta  
**Vendemmia:** prima settimana di settembre  
**Vinificazione:** fermentazione e macerazione per 18 gg  
**Affinamento:** 16 mesi in barriques  
**Imbottigliamento:** manzo 2001

