

## 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 | 2000

#### CLIMA

Eccellenti condizioni climatiche hanno caratterizzato tutti i mesi primaverili portando un ottimo equilibrio vegeto-produttivo delle piante. L'invasatura si è verificata con un anticipo di circa 10 giorni (tra fine luglio - inizio agosto). L'estate inizialmente regolare, è poi diventata torrida da metà agosto fino alla prima decade di settembre e ha portato a un anticipo delle maturazioni e della vendemmia di dieci giorni rispetto alla normalità.

#### SCHEDE TECNICHE

**Messorio 2000:** 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:** agosto 2002

