

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 | 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

