

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 | 2001

CLIMA

L'inverno mite è stato il protagonista della prima parte dell'anno, fattore che ha portato ad un deciso anticipo di germogliamento. Una gelata importante (-3C) alla vigilia di Pasqua ha provocato danni a macchia di leopardo portando un naturale diradamento delle uve. La primavera è proseguita con temperature fresche per poi arrivare a picchi di caldo in maggio. Estate nella norma, con la seconda metà di agosto molto calda. Flussi di aria fredda sono arrivati, senza precipitazioni, all'inizio di settembre e hanno rallentato la maturazione soprattutto del Cabernet Franc, che si è così compiuta in maniera più che soddisfacente.

SCHEDA TECNICA

Messorio 2001: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Merlot 100%

Vigneti: Contessine 1983, Puntone 1994, Vignone 1999

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: luglio 2003

