

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 | 2002

CLIMA

Primavera con temperature leggermente superiori alla media stagionale e con piovosità accentuata. Dalla metà di luglio la pioggia è stata continua, con temperature inferiori alle medie. In fase di raccolta l'andamento climatico è stato variabile, con un periodo stabile nel quale sono state raccolte uve ad un discreto grado di maturità, e con un finale di nuovo piovoso che non ha consentito di portare tutte le uve alla perfetta maturazione. La vendemmia 2002 è stata una delle più difficili del decennio.

SCHEDE TECNICA

Messorio 2002: 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 nuove

Imbottigliamento: agosto 2004

