

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 | 2003

CLIMA

Un'altalena climatica vinta dal caldo. Con questa frase potremmo definire l'annata 2003. Infatti, ad un autunno 2002 e un inverno molto piovosi e con temperature molto rigide si sono contrapposte una primavera e un'estate tra le più calde e siccitose mai registrate a Bolgheri. In estate, le alte temperature, hanno provocato anticipi di maturazione, e si sono avuti problemi nel completamento delle maturità fenoliche. I migliori risultati si sono ottenuti nelle vigne poste su terreni con buon contenuto in argilla. Una finestra temporale proprio durante la vendemmia dove le escursioni termiche tra giorno e notte si sono regolarizzate, ci ha consentito di far completare le maturazioni in maniera soddisfacente.

SCHEDA TECNICA

Messorio 2003: 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: terza settimana di agosto

Vinificazione: fermentazione e macerazione per 21 gg

Affinamento: 16 mesi in barriques

Imbottigliamento: giugno 2005

