

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 | 2004

CLIMA

Uno degli andamenti climatici più regolari mai registrati. Nel periodo invernale si è avuto un buon apporto idrico e temperature basse, ma senza eccessi. In primavera ancora piogge regolari non dilavanti, soprattutto in aprile, con una buona alternanza di giornate soleggiate. Anche l'estate è stata tutto sommato regolare senza eccessivi picchi di temperature. Tutto questo ha permesso alle uve di maturare in maniera perfetta e, soprattutto, con i tempi giusti.

SCHEMA TECNICA

Messorio 2004: 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 e seconda settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione per 20 gg
Affinamento: 16 mesi in barriques nuove
Imbottigliamento: luglio 2006

