

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 | 2005

CLIMA

Durante l'inverno si sono avute temperature medie piuttosto basse e qualche nevicata. Ottimo è stato l'andamento della primavera, con temperature miti. Giugno e luglio sono stati soleggiati e caldi, con qualche occasionale precipitazione, fattori che hanno accelerato comunque l'invasatura. Agosto, invece, è stato un mese piuttosto freddo, con temperature medie attestate intorno ai 24°C e con copiose piogge nel periodo di Ferragosto. Qualche pioggia si è avuta anche a settembre, ma le brezze marine hanno provveduto ad asciugare velocemente i grappoli. Grazie a un buon lavoro in vigna, si sono ottenute uve sane e con buone maturazioni e un buon potenziale polifenolico.

SCHEMA TECNICA

Messorio 2005: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Merlot 100%

Vigneti: Contessine 1983, Puntone 1994, Casa Nuova 1998, 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 2007

