

# 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 | 2006

#### CLIMA

L'andamento stagionale della vendemmia 2006 è stato molto regolare. Dopo un inverno piuttosto rigido e piovoso, si è avuta una primavera calda e soleggiata. L'allegagione è stata buona, grazie alla scarsa piovosità dei mesi di giugno e luglio con un'ottima invaiatura malgrado l'assenza di apporto idrico del mese di agosto. Fortunatamente le temperature non sono state mai torride. Questo ha consentito la conservazione delle riserve idriche necessarie ad uno sviluppo ottimale del potenziale aromatico e produttivo.

#### SCHEMA TECNICA

**Messorio 2006:** 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 2008

