

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 | 2007

CLIMA

Il 2007 è stato nel complesso una discreta annata sotto il profilo meteorologico. L'inverno è stato molto mite con sufficiente piovosità. A fine marzo si sono verificati abbassamenti della temperatura sotto la media stagionale, con valori vicini allo zero. Nel proseguo dell'annata le temperature non sono state mai eccessivamente afose e con buona escursione termica tra giorno e notte. Annata di piogge abbondanti, molto regolare dal punto di vista fenologico, con tutte le date canoniche rispettate (germogliamento nella seconda settimana di aprile, fioritura nella terza settimana di maggio, invaiatura nella terza settimana di luglio) e con una vendemmia posticipata di qualche giorno (inizio settembre). La qualità delle uve è stata molto buona dal punto di vista sia sanitario sia della maturazione.

SCHEDE TECNICHE

Messorio 2007: 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 settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione per 20 gg

Affinamento: 16 mesi in barriques nuove

Imbottigliamento: 31 luglio 2009

