

# 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 | 2008

#### CLIMA

L'andamento climatico durante la stagione invernale è stato abbastanza regolare senza temperature particolarmente rigide. Le piogge sono state ben distribuite. Primavera mite e regolare. Durante la fioritura ha piovuto incessantemente per venti giorni. Nel mese di luglio le temperature sono state abbastanza elevate di giorno ma con ottima escursione termica durante le ore notturne. Le invaiature sono iniziate la prima settimana di agosto e le maturazioni sono avvenute in modo graduale e omogeneo. Le varie combinazioni dei differenti aspetti climatici hanno portato ottimi risultati di maturazione consentendoci di vendemmiare in perfetta regolarità.

#### SCHEDE TECNICA

**Messorio 2008:** Toscana IGT

**Primo anno di produzione:** 1994

**Varietà:** Merlot 100%

**Vigneti:** Puntone 1994, Vignone 1999

**Sistema di allevamento:** guyot

**Produzione per pianta:** 800 gr per pianta

**Vendemmia:** prima settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione parte in acciaio e parte in tini di legno per 20 gg

**Affinamento:** 14 mesi, 75% in barriques nuove e 25% in barriques 2° passaggio

**Imbottigliamento:** 31 maggio 2010

