

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 | 2009

CLIMA

Un inverno all'insegna della regolarità e una primavera all'inizio fresca e piovosa caratterizzata poi da un lungo periodo di asciutto. Il caldo che ha condizionato l'inizio estate ha anticipato lo sviluppo delle piante e le scarse escursioni termiche tra giorno e notte hanno determinato una rapida maturazione delle uve più precoci nelle ultime settimane di agosto.

SCHEMA TECNICA

Messorio 2009: 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: ultima settimana di agosto e 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: 27 maggio 2011

