

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 | 2015

CLIMA

La 2015 entrerà a pieno diritto tra le più belle annate di Bolgheri. Inverno mite e con piovosità nella media, una primavera ottima, inizialmente fredda, poi con temperature regolari, escursioni termiche generose e buona piovosità. A giugno abbiamo avuto una piccola anticipazione d'estate: temperature alte intorno ai 32 gradi e assenza di pioggia. Le escursioni termiche sono rimaste buone, con notti intorno ai 20 gradi e terreni che hanno sfruttato le riserve idriche accumulate nel 2014 e nel primo trimestre del 2015. A luglio le temperature sono state tipicamente estive ma con un abbassamento delle medie notturne, ventilazione costante e assenza di pioggia. Il lavoro in vigna si è concentrato sul mantenimento della freschezza della parete fogliare, evitando le cimature e compiendo lavorazioni superficiali del terreno, così da affrontare nel modo migliore l'invaiaura. Agosto è stato un po' atipico, più fresco e equilibrato del solito e con una buona piovosità (80 mm): questo ha portato una maturazione lenta e costante delle uve e una sanità perfetta. Settembre poi è stato l'ideale "chiusura del cerchio": temperature, sbalzi termici, irradiazione solare, pioggia, tutto calibrato perfettamente ad accompagnare le uve al raggiungimento del punto di maturazione migliore.

SCHEMA TECNICA

Messorio 2015: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Merlot 100%

Vigneti: Puntone 1994, Vignone 1999

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato doppio

Produzione per pianta: 800 gr per pianta

Vendemmia: prima e seconda settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione parte in acciaio e parte in cemento per 25 gg

Affinamento: 18 mesi in barriques nuove

Imbottigliamento: 28 luglio 2017

