

# 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 | 2016

#### CLIMA

La 2016 è stata sicuramente una delle annate più regolari dell'ultimo decennio. Non ci sono infatti state condizioni estreme da nessun punto di vista. Abbiamo avuto regolarità per le precipitazioni che sono cadute quasi come fossero pilotate dal fabbisogno delle viti stesse: abbondanti in marzo, maggio e giugno regolari, importanti sul finire del mese di luglio e, infine, un agosto e metà settembre caldi e soleggiati. Anche le temperature sono state ottimali: un fine inverno mite che aveva fatto preoccupare è stato poi regolarizzato da una primavera tendenzialmente fresca che ha rallentato la fisiologia e fenologia delle piante che poi hanno beneficiato dell'estate calda ma non torrida, con escursioni termiche importanti. Il lavoro in vigna si è concentrato sul contenimento e la gestione della parete fogliare, con sfemminellature e defogliazioni dove necessarie e con un allargamento delle zone non cimate a beneficio di una così detta "accapannatura", con lo scopo di far sfogare la pianta e evitare la produzione eccessiva di femminelle. I terreni sono stati lavorati più volte con l'intenzione di riequilibrare il rapporto calore umidità per facilitare la fioritura e l'allegagione. La crescita dei grappoli è stata regolare e ottimale, buonissima la produzione e perfetta la maturazione.

#### SCHEMA TECNICA

**Messorio 2016:** 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:** terza settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in cemento per 30 giorni

**Affinamento:** 19 mesi in barriques nuove

**Imbottigliamento:** 2 agosto 2018

