

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 | 2021

CLIMA

Inizio dell'annata caratterizzata da un inverno piovoso, con temperature più alte rispetto alla media stagionale che hanno portato un rallentamento dell'inizio dei lavori di potatura. Ingresso nella primavera con leggero aumento delle temperature, che ha causato un rapido germogliamento delle varietà chardonnay e merlot. Ciò ha esposto queste varietà a un maggiore rischio di gelata all'inizio del mese di aprile, momento in cui, per circa due giorni, nelle ore notturne, le temperature si sono avvicinate a zero gradi senza comunque causare alcun danno evidente. Grazie anche alle riserve idriche accumulate con le piogge invernali, l'aumento delle temperature nella seconda metà di aprile ha favorito una rapida ripresa vegetativa e un costante sviluppo dei tralci che si è protratto per tutto il mese di maggio. La stagione estiva è iniziata in modo regolare e positivo, con un leggero ritardo delle fasi di fioritura, allegagione e invaiatura, come conseguenza della gelata primaverile, e si è conclusa con un periodo siccitoso che ha caratterizzato tutta l'epoca di vendemmia. La raccolta è iniziata nella terza settimana di agosto, in linea con le annate precedenti, ed è proseguita in modo regolare fino alla fine di settembre con la presenza di piogge nelle ultime fasi di raccolta delle uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

SCHEMA TECNICA

Messorio 2021: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: 100% Merlot

Vigneti: Vignone 1999, Ulivino 2016

Sistema di allevamento: guyot

Produzione per pianta: 900 gr per pianta

Vendemmia: prima e seconda settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione per 30 giorni in cemento

Affinamento: 16 mesi in barrique nuove, troncoconico 12 hl e anfora in gres

Imbottigliamento: 3 agosto 2023

