

# LEMACCHIOLE

---

## SCRIO

---

Questo rosso scuro e speziato nasce nel 1994 per il desiderio di produrre un vino da sole uve Syrah, tra le più amate a Le Macchiole. Raro e originale, prodotto in pochissime bottiglie, diventa ben presto un riferimento assoluto per la zona. Il nome, mutuato da un termine toscano che significa "puro, schietto, integro", ne identifica in maniera impeccabile i tratti salienti.

### SCRIO | 1994

#### CLIMA

L'inizio della primavera è stato caratterizzato da piogge importanti, soprattutto nei mesi di aprile e maggio e temperature sotto la media stagionale. L'estate, nei mesi di giugno e luglio, è stata priva di piogge significative. In agosto le temperature sono state molto alte. Nonostante il caldo "torrido" le nostre viti hanno avuto uno sviluppo ottimale e delle buone rese, anche grazie allo sfruttamento delle riserve idriche accumulate nei mesi primaverili.

#### SCHEMA TECNICA

**Scrio 1994:** Toscana IGT

**Primo anno di produzione:** 1994

**Varietà:** Syrah 100%

**Vigneti:** Contessine 1983

**Sistema di allevamento:** cordone speronato doppio

**Produzione per pianta:** 1200 gr per pianta

**Vendemmia:** prima settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

**Affinamento:** 17 mesi in barriques

**Imbottigliamento:** maggio 1996

