

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 | 1995

CLIMA

Annata considerata fresca, caratterizzata da un inverno molto lungo e da un ritardato arrivo della primavera e di temperature più miti. L'estate è iniziata con temperature al di sotto della media stagionale che sono poi notevolmente aumentate nei mesi di agosto e settembre, mesi caratterizzati anche dall'assenza di precipitazioni. Dalla metà di settembre in poi il clima è tornato perfetto, consentendo un'ottima maturazione delle uve.

SCHEMA TECNICA

Scrio 1995: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Syrah 100%

Vigneti: Contessine 1983

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 1200 gr per pianta

Vendemmia: seconda settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 16 mesi in barriques

Imbottigliamento: marzo 1997

