

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 | 1997

CLIMA

Una primavera molto calda e con assenza di piogge ha condizionato molto la vegetazione provocando un germogliamento precoce. Un drastico calo delle temperature a metà aprile ha di fatto però bloccato la crescita dei germogli, riportando tutto nella media. Da maggio si è avuto un rialzo delle temperature e i mesi estivi sono stati caratterizzati da un clima caldo e secco che è continuato fino alla vendemmia, iniziata nella prima settimana di settembre. La vendemmia, scarsa dal punto di vista della quantità, è risultata eccezionale dal punto di vista qualitativo.

SCHEMA TECNICA

Scrio 1997: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Syrah 100%

Vigneti: Contessine 1983, Puntone 1994

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 1200 gr per pianta

Vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 14 mesi in barriques

Imbottigliamento: luglio 1999

