

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 | 1998

CLIMA

Un inverno con precipitazioni abbondanti e temperature miti seguito da un inizio primavera temperato e secco ha portato ad un germogliamento precoce con un anticipo del ciclo vegetativo, poi stabilizzatosi per le piogge di maggio. Giugno, molto caldo, ha di nuovo accelerato il ciclo vegetativo. I mesi di luglio e agosto sono risultati molto caldi e soleggiati, con temperature generalmente al di sopra della media. Le maturazioni sono avvenute con un anticipo di circa una settimana rispetto al normale.

SCHEDE TECNICHE

Scrio 1998: 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: 15 mesi in barriques

Imbottigliamento: maggio 2000

