

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 | 1999

CLIMA

Ad un inverno molto freddo si è contrapposta una primavera abbastanza piovosa con temperature superiori alle medie stagionali. Questo ha favorito un germogliamento anticipato con fioritura seguita da abbondante allegagione che ha portato a una produzione superiore alle aspettative. L'estate è iniziata con buona piovosità, favorendo un buon equilibrio vegetativo. In seguito, il caldo e l'assenza di precipitazioni hanno portato ad un anticipo dell'invasatura di una settimana, pur con una buona omogeneità dei grappoli. E' stato necessario attuare un buon diradamento per eliminare la produzione in eccesso. La maturazione delle uve è avvenuta nel migliore dei modi grazie ad un mese di settembre dall'andamento climatico molto regolare.

SCHEMA TECNICA

Scrio 1999: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Syrah 100%

Vigneti: Contessina 1983, Puntone 1994

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 600 gr per pianta

Vendemmia: seconda settimana di Settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 17 mesi in barriques

Imbottigliamento: febbraio 2001

