

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 | 2001

CLIMA

L'inverno mite è stato il protagonista della prima parte dell'anno, fattore che ha portato ad un deciso anticipo di germogliamento. Una gelata importante (-3°) alla vigilia di Pasqua ha provocato danni a macchia di leopardo portando un naturale diradamento delle uve. La primavera è proseguita con temperature fresche per poi arrivare a picchi di caldo in maggio. Estate nella norma, con la seconda metà di agosto molto calda. Flussi di aria fredda sono arrivati, senza precipitazioni, all'inizio di settembre e hanno rallentato la maturazione, che si è così compiuta in maniera più che soddisfacente.

SCHEDE TECNICA

Scrio 2001: 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: ultima settimana di agosto

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 18 mesi in barriques nuove

Imbottigliamento: luglio 2003

