

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 | 2003

CLIMA

Un'altalena climatica vinta dal caldo. Con questa frase potremmo definire l'annata 2003. Infatti, ad un autunno 2002 e un inverno molto piovosi e con temperature molto rigide si sono contrapposte una primavera e un'estate tra le più calde e siccitose mai registrate a Bolgheri. In estate, le alte temperature, hanno provocato anticipi di maturazione, e si sono avuti problemi nel completamento delle maturità fenoliche. I migliori risultati si sono ottenuti nelle vigne poste su terreni con buon contenuto in argilla. Una finestra temporale proprio durante la vendemmia dove le escursioni termiche tra giorno e notte si sono regolarizzate, ci ha consentito di far completare le maturazioni in maniera soddisfacente.

SCHEDE TECNICHE

Scrio 2003: 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: seconda settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 16 mesi in barriques nuove

Imbottigliamento: giugno 2005

