

# 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 | 2004

### CLIMA

Uno degli andamenti climatici più regolari mai registrati. Nel periodo invernale si è avuto un buon apporto idrico e temperature basse, ma senza eccessi. In primavera ancora piogge regolari non dilavanti, soprattutto in aprile, con una buona alternanza di giornate soleggiate. Anche l'estate è stata tutto sommato regolare senza eccessivi picchi di temperature. Tutto questo ha permesso alle uve di maturare in maniera perfetta e, soprattutto, con i tempi giusti.

### SCHEMA TECNICA

**Scrio 2004:** 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:** terza settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

**Affinamento:** 16 mesi in barriques nuove

**Imbottigliamento:** luglio 2006

