

# 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 | 2005

### CLIMA

Durante l'inverno si sono avute temperature medie piuttosto basse e qualche nevicata. Ottimo è stato l'andamento della primavera, con temperature miti. Giugno e luglio sono stati soleggiati e caldi, con qualche occasionale precipitazione, fattori che hanno accelerato comunque l'invasatura. Agosto, invece, è stato un mese piuttosto freddo, con temperature medie attestate intorno ai 24°C e con copiose piogge nel periodo di Ferragosto. Qualche pioggia si è avuta anche a settembre, ma le brezze marine hanno provveduto ad asciugare velocemente i grappoli. Grazie a un buon lavoro in vigna, si sono ottenute uve sane e con buone maturazioni e un buon potenziale polifenolico.

### SCHEDE TECNICHE

**Scrio 2005:** Toscana IGT

**Primo anno di produzione:** 1994

**Varietà:** Syrah 100%

**Vigneti:** Casa Vecchia 1983, Puntone 1994, Madonnina 2002

**Sistema di allevamento:** cordone speronato doppio e guyot

**Produzione per pianta:** 1000 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 2007

