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 | 2007

CLIMA

Il 2007 è stato nel complesso una discreta annata sotto il profilo meteorologico. L'inverno è stato molto mite con sufficiente piovosità. A fine marzo si sono verificati abbassamenti della temperatura sotto la media stagionale, con valori vicini allo zero. Nel proseguo dell'annata le temperature non sono state mai eccessivamente afose e con buona escursione termica tra giorno e notte. Annata di piogge abbondanti, molto regolare dal punto di vista fenologico, con tutte le date canoniche rispettate (germogliamento nella seconda settimana di aprile, fioritura nella terza settimana di maggio, invaiatura nella terza settimana di luglio) e con una vendemmia posticipata di qualche giorno (inizio settembre). La qualità delle uve è stata molto buona dal punto di vista sia sanitario sia della maturazione.

SCHEDA TECNICA

Scrio 2007: 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 20 gg
Affinamento: 14 mesi in barriques nuove
Imbottigliamento: 02 febbraio 2010