

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 | 2009

CLIMA

Un inverno all'insegna della regolarità e una primavera all'inizio fresca e piovosa caratterizzata poi da un lungo periodo di asciutto. Il caldo che ha condizionato l'inizio estate ha anticipato lo sviluppo delle piante e le scarse escursioni termiche tra giorno e notte hanno determinato una rapida maturazione delle uve più precoci nelle ultime settimane di agosto, mentre Syrah e Cabernet Franc sono stati raccolti nelle prime due settimane di settembre.

SCHEDE TECNICHE

Scrio 2009: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Syrah 100%

Vigneti: Puntone 1994, Madonnina 2002

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 800 gr per pianta

Vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 14 mesi, 75% in barriques di quercia nuove e 25% di secondo passaggio

Imbottigliamento: 19 maggio 2011

