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.

SCHEDA TECNICA

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