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 | 2010

CLIMA

In questa annata l'equilibrio del vigneto e il clima molto fresco sono stati decisivi per raggiungere il risultato che avevamo in mente. Ogni passo ha richiesto grandi cure e attenzioni, soprattutto durante la vendemmia. L'annata 2010 si è sviluppata in modo perfetto con una crescita lenta e graduale, dovuta soprattutto a una primavera fresca e piovosa e a un'estate con temperature medie perfettamente in linea con la media stagionale e poche precipitazioni. Questa regolarità ha permesso di impostare la vendemmia come volevamo. Abbiamo, infatti volutamente ritardato il periodo di vendemmia di tutte le varietà eliminando le foglie per arieggiare i grappoli e consentire una maturazione e concentrazione ottimale. Aiutati da un tempo splendido di fine estate, abbiamo raccolto, in condizioni eccellenti, uve ricche di polifenoli, acidità e zuccheri. La forte escursione termica tra giorno e notte ci ha aiutato a mantenere gli aromi, così da conferire al vino grande complessità.

SCHEDA TECNICA

Scrio 2010: 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: 17 mesi, 75% in barriques nuove e 25% di secondo passaggio
Imbottigliamento: 17 aprile 2012