

# 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 | 2013

### CLIMA

Un'annata di grandissima qualità dovuta ad un andamento climatico molto particolare e una gestione particolarmente attenta dei vigneti. Dopo un piovoso inverno, la primavera è stata fresca fino alla fine di maggio. Tutto ciò ha comportato un ritardo della fioritura e dello sviluppo delle uve di 10&ndash;15 giorni. La fioritura ritardata ha portato ad una fruttificazione irregolare, riducendo la resa in modo naturale. Le temperature sono aumentate a partire dalla seconda metà di luglio, con buone escursioni termiche. L'inviatura è iniziata lentamente alla fine di luglio. La maturazione lenta e omogenea dei grappoli ha permesso una perfetta maturazione fenolica e lo sviluppo di un grande carattere varietale.

### SCHEDE TECNICA

**Scrio 2013:** 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:** seconda settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

**Affinamento:** 20 mesi 75% in tonneaux nuovi 25 % barriques di 2° passaggio

**Imbottigliamento:** 10 Luglio 2015

