

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 10–15 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

