

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 | 2015

CLIMA

La 2015 entrerà a pieno diritto tra le più belle annate di Bolgheri. Inverno mite e con piovosità nella media, una primavera ottima, inizialmente fredda, poi con temperature regolari, escursioni termiche generose e buona piovosità. A giugno abbiamo avuto una piccola anticipazione d'estate: temperature alte intorno ai 32 gradi e assenza di pioggia. Le escursioni termiche sono rimaste buone, con notti intorno ai 20 gradi e terreni che hanno sfruttato le riserve idriche accumulate nel 2014 e nel primo trimestre del 2015. A luglio le temperature sono state tipicamente estive ma con un abbassamento delle medie notturne, ventilazione costante e assenza di pioggia. Il lavoro in vigna si è concentrato sul mantenimento della freschezza della parete fogliare, evitando le cimature e compiendo lavorazioni superficiali del terreno, così da affrontare nel modo migliore l'invasatura. Agosto è stato un po' atipico, più fresco e equilibrato del solito e con una buona piovosità (80 mm): questo ha portato una maturazione lenta e costante delle uve e una sanità perfetta. Settembre poi è stato l'ideale "chiusura del cerchio": temperature, sbalzi termici, irradiazione solare, pioggia, tutto calibrato perfettamente ad accompagnare le uve al raggiungimento del punto di maturazione migliore.

SCHEMA TECNICA

Scrio 2015: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Syrah 100%

Vigneti: Puntone 1994

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio

Produzione per pianta: 800 gr per pianta

Vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 16 mesi, 50% in tonneaux nuovi e 50% barriques di 2° passaggio

Imbottigliamento: 10 agosto 2017

