

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 | 2017

CLIMA

L'annata 2017 è stata un'annata decisamente asciutta e siccitosa, con poche piogge e tassi di umidità molto bassi. Un inverno con pochissime, se non quasi assenti, piogge e con temperature nettamente al di sopra della media stagionale. A seguire una primavera asciutta e altalenante: a marzo le temperature sopra la media hanno portato ad una veloce apertura delle gemme e crescita dei germogli, per poi passare nel mese di aprile ad un periodo caratterizzato da un leggero abbassamento delle temperature, facendo anche presagire nella seconda settimana del mese, il timore di rischio gelate, mai avvenute, per due notti consecutive. Successivamente, nella prima settimana di maggio, si è assistito a quelle che sarebbero state le ultime piogge prima della vendemmia. Nei mesi successivi le temperature sono aumentate di nuovo e si sono mantenute per tutto il periodo pre-vendemmiale. Di fronte ad un'annata così anomala due sono state le operazioni fondamentali in vigna: poche lavorazioni dei terreni al fine di non disperdere eccessivamente l'umidità accumulata nel terreno, e una gestione del verde più oculata, con accapannatura e sfemminellatura mirata, con l'obiettivo di mantenere una buona componente fogliare sulla vite. Altro elemento che ha contraddistinto l'estate 2017, è stato l'intervento con irrigazione di soccorso, eseguita sia a pioggia nelle ore notturne (per riuscire anche a diminuire la temperatura alta nell'aria intorno alle piante), che per scorrimento durante il giorno. Le operazioni di irrigazione sono state ripetute, a più cicli sui vigneti, partendo dalla fine del mese di giugno, fino alle ultime settimane di agosto. La vendemmia è iniziata precocemente rispetto all'annata precedente dando comunque risultati sorprendenti in termini di freschezza ed eleganza.

SCHEMA TECNICA

Scrio 2017: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: 100% Syrah

Vigneti: Puntone 1994, Vignone 1999

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot semplice

Produzione per pianta: 800 gr per pianta

Vendemmia: ultima settimana di agosto, prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione 20 giorni in acciaio e cemento

Affinamento: 13 mesi in tonneau nuovi e tini troncoconici da 12 HL e ceramica

Imbottigliamento: 22 agosto 2019

