

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 | 2020

CLIMA

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito poi da un breve periodo freddo e, infine, un rapido innalzamento delle temperature con conseguente germogliamento su buona parte dei vigneti. L'ingresso nella primavera è invece caratterizzato da due gelate nel mese di aprile ed è poi proseguita con regolari precipitazioni fino alla metà del mese di giugno, con abbondante sviluppo vegetativo. L'estate proseguita con temperature non eccessivamente alte è stata siccitosa e molto ventosa. La vendemmia è stata caratterizzata da forti sbalzi di temperatura tra giorno e notte e giornate calde e prive di precipitazioni, fatta eccezione per gli ultimi dieci giorni di raccolta in cui le prime piogge autunnali si sono presentate con frequenza. La raccolta di Merlot e Syrah è avvenuta in maniera irregolare tra la prima e la terza settimana di settembre (intervallata da alcuni giorni di pausa). Al contrario, le uve di Cabernet sono state raccolte in tempi più rapidi anche a causa delle prime piogge autunnali, fra la terza e quarta settimana di settembre.

SCHEDA TECNICA

Scrio 2020: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: 100% Syrah

Vigneti: Vignone 1999, Casavecchia 2016

Sistema di allevamento: guyot semplice e alberello

Produzione per pianta: 900 gr per pianta

Vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione per 20 giorni in cemento

Affinamento: 14 mesi in tonneaux, tini troncoconici da 12 hl e anfore di gres

Imbottigliamento: 16 agosto 2022

