

# 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 | 1997

### CLIMA

Una primavera molto calda e con assenza di piogge ha condizionato molto la vegetazione provocando un germogliamento precoce. Un drastico calo delle temperature a metà aprile ha di fatto però bloccato la crescita dei germogli, riportando tutto nella media. Da maggio si è avuto un rialzo delle temperature e i mesi estivi sono stati caratterizzati da un clima caldo e secco che è continuato fino alla vendemmia, iniziata nella prima settimana di settembre. La vendemmia, scarsa dal punto di vista della quantità, è risultata eccezionale dal punto di vista qualitativo.

### SCHEDE TECNICHE

**Scrio 1997:** Toscana IGT

**Primo anno di produzione:** 1994

**Varietà:** Syrah 100%

**Vigneti:** Contessine 1983, Puntone 1994

**Sistema di allevamento:** cordone speronato doppio e guyot

**Produzione per pianta:** 1200 gr per pianta

**Vendemmia:** prima settimana di settembre

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

**Affinamento:** 14 mesi in barriques

**Imbottigliamento:** luglio 1999

