

# 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 | 2011

#### CLIMA

L'annata 2011 ha avuto un andamento piuttosto altalenante. L'inverno è stato piovoso e una primavera calda ha anticipato il ciclo vegetativo con un veloce germogliamento. Questo anticipo è stato però rallentato dalle temperature più fresche di giugno e luglio. Le piogge sono arrivate al momento giusto e hanno permesso un ottimo sviluppo dei grappoli. Un picco di caldo a fine agosto ha di nuovo accelerato la maturazione. L'estrema attenzione data al bilanciamento della produzione su ogni singola pianta ha permesso di raccogliere uve sanissime e perfettamente mature seppur in leggero anticipo. Una nuova area di cernita ha reso più veloce e ancor più selettiva la scelta delle uve per ogni singolo vino.

#### SCHEMA TECNICA

**Scrio 2011:** 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:** terza 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:** 17 luglio 2013

