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 | 2016

CLIMA

La 2016 è stata sicuramente una delle annate più regolari dell'ultimo decennio. Non ci sono infatti state condizioni estreme da nessun punto di vista. Abbiamo avuto regolarità per le precipitazioni che sono cadute quasi come fossero pilotate dal fabbisogno delle viti stesse: abbondanti in marzo, maggio e giugno regolari, importanti sul finire del mese di luglio e, infine, un agosto e metà settembre caldi e soleggiati. Anche le temperature sono state ottimali: un fine inverno mite che aveva fatto preoccupare è stato poi regolarizzato da una primavera tendenzialmente fresca che ha rallentato la fisiologia e fenologia delle piante che poi hanno beneficiato dell'estate calda ma non torrida, con escursioni termiche importanti. Il lavoro in vigna si è concentrato sul contenimento e la gestione della parete fogliare, con sfemminellature e defogliazioni dove necessarie e con un allargamento delle zone non cimate a beneficio di una così detta "accapannatura", con lo scopo di far sfogare la pianta e evitare la produzione eccessiva di femminelle. I terreni sono stati lavorati più volte con l'intenzione di riequilibrare il rapporto calore umidità per facilitare la fioritura e l'allegagione. La crescita dei grappoli è stata regolare e ottimale, buonissima la produzione e perfetta la maturazione.

SCHEDA TECNICA

Scrio 2016: Toscana IGT
Primo anno di produzione: 1994
Varietà: Syrah 100%
Vigneti: Puntone 1994, Vignone 1999
Sistema di allevamento: Cordone speronato doppio e guyot
Produzione per pianta: 800 gr per pianta
Vendemmia: seconda e terza settimana di settembre
Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 giorni
Affinamento: 13 mesi in tonneaux nuovi e tini troncoconici da 12 HL
Imbottigliamento: 3 agosto 2018