

# LEMACCHIOLE

---

## MESSORIO

---

Nato nel 1994, Messorio è una sfida personale con una delle varietà più diffuse nel bolgherese, sulla costa toscana e nel mondo: il Merlot. L'idea, da subito, è quella di trasformare i grappoli migliori in un vino di grande impatto e personalità, allontanandosi quanto più possibile dallo schema che lo vorrebbe docile e prevedibile ma facendone, al contrario, un cavallo di razza che non rinuncia a scalpitare. Il nome si riallaccia al periodo della mietitura e della raccolta, passaggio fondamentale di ogni attività agricola.

### MESSORIO | 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.

#### SCHEMA TECNICA

**Messorio 2020:** Toscana IGT  
**Primo anno di produzione:** 1994  
**Varietà:** 100% Merlot  
**Vigneti:** Vignone 1999, Ulivino 2016  
**Sistema di allevamento:** guyot semplice  
**Produzione per pianta:** 800 gr per pianta  
**Vendemmia:** seconda e terza settimana di settembre  
**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in cemento per 20 giorni  
**Affinamento:** 16 mesi in barriques nuove e anfora in gres  
**Imbottigliamento:** 17 agosto 2022

