

LE MACCHIOLE

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 | 1994

CLIMA

L'inizio della primavera è stato caratterizzato da piogge importanti, soprattutto nei mesi di aprile e maggio e temperature sotto la media stagionale. L'estate, nei mesi di giugno e luglio, è stata priva di piogge significative. In agosto le temperature sono state molto alte. Nonostante il caldo "torrido" le nostre viti hanno avuto uno sviluppo ottimale e delle buone rese, anche grazie allo sfruttamento delle riserve idriche accumulate nei mesi primaverili.

SCHEDA TECNICA

Scrio 1994: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Syrah 100%

Vigneti: Contessine 1983

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio

Produzione per pianta: 1200 gr per pianta

Vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 17 mesi in barriques

Imbottigliamento: maggio 1996

