

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 | 2000

CLIMA

Eccellenti condizioni climatiche hanno caratterizzato tutti i mesi primaverili portando un ottimo equilibrio vegeto-produttivo delle piante. L'invasatura si è verificata con un anticipo di circa 10 giorni (tra fine luglio - inizio agosto). L'estate inizialmente regolare, è poi diventata torrida da metà agosto fino alla prima decade di settembre e ha portato a un anticipo delle maturazioni e della vendemmia di dieci giorni rispetto alla normalità.

SCHEDA TECNICA

Scrio 2000: Toscana IGT
Primo anno di produzione: 1994
Varietà: Syrah 100%
Vigneti: Contessina 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: 16 mesi in barriques nuove
Imbottigliamento: marzo 2002

