

# 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 | 2003

### CLIMA

Un'altalena climatica vinta dal caldo. Con questa frase potremmo definire l'annata 2003. Infatti, ad un autunno 2002 e un inverno molto piovosi e con temperature molto rigide si sono contrapposte una primavera e un'estate tra le più calde e siccitose mai registrate a Bolgheri. In estate, le alte temperature, hanno provocato anticipi di maturazione, e si sono avuti problemi nel completamento delle maturità fenoliche. I migliori risultati si sono ottenuti nelle vigne poste su terreni con buon contenuto in argilla. Una finestra temporale proprio durante la vendemmia dove le escursioni termiche tra giorno e notte si sono regolarizzate, ci ha consentito di far completare le maturazioni in maniera soddisfacente.

### SCHEDA TECNICA

**Scrio 2003:** Toscana IGT

**Primo anno di produzione:** 1994

**Varietà:** Syrah 100%

**Vigneti:** Contessine 1983, Puntone 1994

**Sistema di allevamento:** cordone speronato doppio e guyot

**Produzione per pianta:** 1200 gr per pianta

**Vendemmia:** seconda settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

**Affinamento:** 16 mesi in barriques nuove

**Imbottigliamento:** giugno 2005

