

LEMACCHIOLE

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 | 2004

CLIMA

Uno degli andamenti climatici più regolari mai registrati. Nel periodo invernale si è avuto un buon apporto idrico e temperature basse, ma senza eccessi. In primavera ancora piogge regolari non dilavanti, soprattutto in aprile, con una buona alternanza di giornate soleggiate. Anche l'estate è stata tutto sommato regolare senza eccessivi picchi di temperature. Tutto questo ha permesso alle uve di maturare in maniera perfetta e, soprattutto, con i tempi giusti.

SCHEDA TECNICA

Scrio 2004: 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: terza settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio per 20 gg

Affinamento: 16 mesi in barriques nuove

Imbottigliamento: luglio 2006

