

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 | 2005

CLIMA

Durante l'inverno si sono avute temperature medie piuttosto basse e qualche nevicata. Ottimo è stato l'andamento della primavera, con temperature miti. Giugno e luglio sono stati soleggiati e caldi, con qualche occasionale precipitazione, fattori che hanno accelerato comunque l'invasatura. Agosto, invece, è stato un mese piuttosto freddo, con temperature medie attestate intorno ai 24°C e con copiose piogge nel periodo di Ferragosto. Qualche pioggia si è avuta anche a settembre, ma le brezze marine hanno provveduto ad asciugare velocemente i grappoli. Grazie a un buon lavoro in vigna, si sono ottenute uve sane e con buone maturazioni e un buon potenziale polifenolico.

SCHEDA TECNICA

Scrio 2005: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Syrah 100%

Vigneti: Casa Vecchia 1983, Puntone 1994

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 1000 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 2007

