

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 | 2008

CLIMA

L'andamento climatico durante la stagione invernale è stato abbastanza regolare senza temperature particolarmente rigide. Le piogge sono state ben distribuite. Primavera mite e regolare. Durante la fioritura ha piovuto incessantemente per venti giorni. Nel mese di luglio le temperature sono state abbastanza elevate di giorno ma con ottima escursione termica durante le ore notturne. Le invaiature sono iniziate la prima settimana di agosto e le maturazioni sono avvenute in modo graduale e omogeneo. Le varie combinazioni dei differenti aspetti climatici hanno portato ottimi risultati di maturazione consentendoci di vendemmiare in perfetta regolarità.

SCHEMA TECNICA

Scio 2008: Toscana IGT

Primo anno di produzione: 1994

Varietà: Syrah 100%

Vigneti: Puntone 1994

Sistema di allevamento: cordone speronato doppio e guyot

Produzione per pianta: 800 gr per pianta

Vendemmia: terza settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione e macerazione per 20 gg 25% in barriques aperte e 75% in acciaio

Affinamento: 14 mesi, 70% in barriques nuove e 30% di secondo passaggio

Imbottigliamento: 07 maggio 2010

